إجعـل مـن منـزلك
مصنعا للمنتجات الغذائية

الجزء الثانى
المخبوزات والعجائن الغذائية

دكتور
عماد الدين جمال جمعة
أستاذ علوم وتكنولوجيا الأغذية
كلية الزراعة –جامعة الأسكندرية
والمدير التنفيذى لوحدة التصنيع الغذائي بالكلية "سابقا"

الطبعة الثانية
2014

الناشر
دار الوفاء لدنيا الطباعة والنشر
تليفاكس : ٥٢٧٤٤٣٨ - الإسكندرية



إهــــــــداء

بكل الإعزاز و الإمتنان أهدي الجزء الثاني من كتابي هذا

لزوجتـــــي

الدكتـــــورة/ ليـلى الزلاقـــي

عضو هيئة التدريس بالمعهد العالي للسياحة و الفنادق

و الحاسب الآلي بالأسكندرية

و أبنـــــائـــــي

المهندسة/ سارة عماد الدين

و المهندس/ محمد عماد الدين

تقديرا و عرفنا منى على مساندتهم الدائمة لي

متمنيا لهم دوام النجاح و التوفيق في حياتهم العملية ،،،،،



مقـــــــدمـــــــة

الحمد لله رب العالمين الذي وفقني في الإنتهاء من الطبعة الأولى للجزء الثاني من هذا الإصدار.. و الذي أقدمه إلى جميع شباب الخرجيين و إلى كل مالدية الرغبة في معرفة المزيد عن مختلف أنواع المخبوزات الشرقية و الأوروبية و يجدر الإشارة بأن هذا الكتاب هو النسخة التوأم لكتاب أجعل من منزلك مصنعا للمنتجات الغذائية الجزء الأول " التصنيع الغذائي المنزلي الخفيف".

و قد روعي في هذا الإصدار أن تكون المعلومات المتوفرة به في صورة مبسطة للغاية و مبنية على أسس علمية سليمة لتساعة قارئية على معرفة طرق تصنيع هذه المخبوزات، و أيضا تساهم في زيادة المعرفة لكل سيدة منزل و كل فتاه مقبلة على حياة زوجية جديدة.

و كان الهدف الأساسي من هذا الإصدار هي محاولة الإستفادة من محتوياته لخلق فرص عمل جديدة بإنشاء مشروعات إنتاجية صغيرة تخص العديد من أنواع المخبوزات و التي يمكن إتمامها أولا داخل المنزل حيث أن ذلك يحقق العديد من الأهداف يأتي في أولويتها الحصول على غذاء آمن صحيا خاليا من أي إضافات ضارة بالصحة أو أي تلوثات ميكروبية أو معدنية أو حشرية سواء كان مصدرها المواد الخام الداخلة في الصناعة أو المعدات و الأجهزة المستخدمة، فضلا عن توفير الأمان الشخصي أثناء التصنيع بخلو مصنيعها و متداوليها من الأمراض المعدية أو المسببة للعدوي الغذائية أو التسمم الغذائي، يضاف إلى ذلك إنخفاض التكاليف الكلية للمنتج

النهائي إذ بإجراء حسابات الجدوى الإقتصادية لهذه المنتجات وجدث أنها تحقق أرباحا تتعدى نسبة ١٠٠% مقارنا بأسعار الأسواق المحلية.

و قد أحتوى هذا الكتاب على العديد من أنواع العجائن و المخبوزات و هي تمثل جميع مخبوزات العيد مثل الكعك، الغريبة، البيتي فور، اللانكشير و غيرها.. و البسكوتات بأنواعها المختلفة، الكيك بأصنافه المتعددة.، مختلف أنواع الخبز و العجائن الغذائية، أنواع مختلفة من الفطائر، و العديد من أنواع و أصناف، البيتزات المصرية و الأوروبية. و قد زود كل منتج من هذه المنتجات بالعديد من المعلومات و الإرشادات لضمان نجاح صناعتها و هذه الإرشادات، ذات أهمية عظيمة إذ تحتوي على بعض المعلومات التي توضح سر الصنعة بهدف زيادة الجودة و إضفاء الطعم و اللون و المزاق المميز لكل منها.

أيضا روعي في هذا الإصدار الإشارة إلى تحويل جميع أوزان المواد الخام الداخلة في عملية التصنيع لهذه المخبوزات إلى مكاييل سواء بإستخدام الأكواب أو الملاعق الكبيرة و الصغيرة و هذا تسهيلا لعملية تداول المواد الخام الداخلة في تصنيع هذه المنتجات فضلا عن الإشارة إلى العلاقة بين مسميات درجات الحرارة المستخدمة في الخبيز و درجات الحرارة بالمقياس المئوي الخاص بأفران الخبيز المنزلية.

و من ذلك تصبح جميع الوسائل و الأمكانات متاحة لراغبي و محبي العمل في هذا المجال للقيام بإنتاج أي نوع أو صنف من محتوى هذا الكتاب داخل المنزل أو من خلال إقامة مشروع غذائي صغير و الله هو الموفق.

المؤلف

أولاً

مخبـــوزات العيـــد



أولا: مخبــوزات العيـــد

١. البتي فور.	٢. الكعك.
٣. الغريبة.	٤. اللانكشير.
٥. شكلمة جوز الهند.	٦. مارنج السوداني.
٧. كرات الشيكولاته.	٨. كعب الغزال.
٩. كعكة المربى	١٠. القرص.



(١) البيتـــي فـــــور

المكونـــات

- ٨ أكواب دقيق (١ كيلو تقريبا).
- ٣ كوب زبدة (٦٧٥جرام تقريبا).
- ٢ كوب سكر بودرة (٣٠٠ جرام تقريبا).
- ٤ بيضة.
- ٢ ملعقة كبيرة مسحوق خبيز.
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا.

مربى مشمش – كاكاو – جوزهند – فستق مطحون – شيكولاته خام – فورميسيل.

الطـــــريقة:

١. تخلط الزبدة مع السكر – مع إبقاء كمية صغيرة من السكر تضاف مع البيض – يخفق الخليط جيدا بإستخدام مضرب كهربي أو بإستخدام اليد حتى الوصول إلى قوام القشطة.

٢. يتم خفق البيض مع كمية قليلة من السكر بإستخدام مضرب كهربي خفقا جيدا مع إضافة الفانيليا.

٣. يضاف البيض المخفوق إلى خليط الزبدة و السكر و تخلط جيدا بإستخدام المضرب الكهربي.

٤. يضاف مسحوق الخبيز إلى الدقيق و ينخل ثم يضاف على دفعات إلى الخليط السابق مع إجراء الخلط باليد بخفة حتى الوصول إلى عجينة لينة سهلة التشكيل.

٥. تترك العجينة لمدة ١٥- ٣٠ دقيقة ثم يجري التشكيل بإستخدام ماكينة الساوه و هذا على صواني الخبيز بالأشكال المرغوبة – ماكينة الساوه تحتوي على ٢٤ وجهه يمكن تغيرها و إستخدام الأنسب منها.

٦. يجري الخبيز في فرن متوسط الحرارة في المنطقة العلوية من الفرن حتى ينضج البيتي فور.

- يمكن إضافة كمية من الكاكاو إلى جزء من العجينة السابقة للحصول على عجينة الكاكاو.

- بعد أن يبرد البيتي فور يمكن وضع كمية قليلة من المربى على وحدات البيتي فور و تلصق بالأخرى مع غمر طرفها في الشيكولاته الخام السائلة أو تغمر طرفها في المربى و تغمس بعد ذلك في جوز الهند أو الفورميسيل أو مطحون الفستق.

(٢) الكعك

المكونات

- ٨ أكواب دقيق (١ كيلو).
- ½ ١ كوي سمن (٣٧٥ جرام تقـ يبا).
- ¼ كوب زيت ذرة. (٥٥ مل تقريبا).
- ١٥٠ جرام سمسم.
- ٥ جرام خميرة جافة نشطة.
- ٥ جرام ملح.
- ٥ جرام محلب مطحون.
- ٥ جرام رائحة كعك.
- ٢٠٠ مل ماء.
- خطة الحشو.

الطريقة:

١. يتم إسالة السمن و الزيت بالتسخين إلى درجة الغليان.

٢. يجري خلط جميع المكونات الجافة مع بعضها البعض و هي الدقيق – الخميرة الجافة – الملح – السمسم – المحلب – رائحة الكعك.

٣. تضاف السمن و الزيت الساخن إلى هذا الخليط الجاف مع إجراء الخلط و الفرك الجيد بإستخدام ملعقة خشبية أولا ثم باليد بعد أن تنخفض درجة الحرارة.

٤. يضاف الماء الدافئ بحرص و تعجن جيد مع ملاحظة أن زيادة كمية الماء تؤدي إلى إعطاء ناتج صلب و أن نقص كمية الماء المضافة تعطي ناتج ناعم جدا.

٥. تترك العجينة لأحداث التخمر لمدة ١٥ دقيقة.

٦. يتم حشو العجينة بعد تقطيعها إلى قطع مناسبة و تشكيلها بالأشكال المرغوبة و ترص على صواني الخبيز النظيفة.

٧. يتم الخبيز في فرن على درجة حرارة ٢٤٠ مْ لمدة ١٥ دقيقة أو حتى النضج.

٨. يقدم و هو بارد بعد تغطيه بكمية من سكر البودرة.

مكونات الحشو:

- عجوة مخلوطة مع قليل من الماء المذاب به كمية من سكر.
- ملبن مخلوط بقليل من السمن.

- عجمية و تتكون من: نصف ملعقة كبيرة سمن + ٢ ملعقة دقيق + ١ كوب عسل أبيض + ١ ملعقة صغيرة من السمسم.
- تغلي السمن و يلف مع الدقيق و السمسم على نار هادئة حتى يميل اللون إلى الأحمر ثم يضاف عسل النحل إلى الخليط و يشكل على هيئة كور صغيرة و يمكن وضع بعض المكسرات في مركزها مثل عين الجمل أو الفستق.



(٣) الغريبة

المكونات

• ٤ أكواب دقيق	(٥٠٠ جرام).
• ٢ كوب سمن	(٥٠٠ جرام).
• ١ كوب سكر بودرة	(١٥٠ جرام تقريبا).
• ١ ملعقة صغيرة فانيليا.	

الطريقة:

١. يخلط كمية السكر مع السمن و تخلط جيدا بواسطة اليد حتى يصبح الخليط هشا و يميل إلى اللون الأبيض.

٢. يضاف إلى هذا الخليط الدقيق و الفانيليا على دفعات مع الإستمرار في الخلط و العجن.

٣. تترك العجينة لمدة ١٠ دقائق ثم تشكل في عدة صور مختلفة (أو على هيئة كور صغيرة).

٤. يجري الخبيز دون أي إضافات أو يمكن إضافة على السطح قطع من اللوز المقشر أو القرنفل.

٥. تتم التسوية في فرن على درجة حرارة ١٩٠ مْ لمدة ١٠ دقائق في المنطقة الوسطى من الفرن.

٦. تقدم و هي باردة.

(٣) الغـــــريبـــــة

المكونــات

- ٤ أكواب دقيق (٥٠٠ جرام).
- ٢ كوب سمن (٥٠٠ جرام).
- ١ كوب سكر بودرة (١٥٠ جرام تقريبا).
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا.

الطـــــريقة:

١. يخلط كمية السكر مع السمن و تخلط جيدا بواسطة اليد حتى يصبح الخليط هشا و يميل إلى اللون الأبيض.

٢. يضاف إلى هذا الخليط الدقيق و الفانيليا على دفعات مع الإستمرار في الخلط و العجن.

٣. تترك العجينة لمدة ١٠ دقائق ثم تشكل في عدة صور مختلفة (أو على هيئة كور صغيرة).

٤. يجري الخبيز دون أي إضافات أو يمكن إضافة على السطح قطع من اللوز المقشر أو القرنفل.

٥. تتم التسوية في فرن على درجة حرارة ١٩٠ مْ لمدة ١٠ دقائق في المنطقة الوسطى من الفرن.

٦. تقدم و هي باردة.

(٤) اللانشكيــــــــر

المكونــات

- ½ ١ كوب دقيق.
- ½ ١ كوب نشا غذائي.
- ١ ملعقة مسحوق خبيز.
- ٢ بيضة.
- ١ كوب زبدة.
- ¾ كوب سكر بودرة.
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا.

مربى مشمش – فورميسيل – فستق مطحون

الطـــــريقة:

١. تخلط الزبدة مع السكر جيدا بإستخدام المضرب الكهربي حتى يصبح لونها أبيض و كريمية القوام.

٢. يخفق البيض جيد مع إضافة الفانيليا بإستخدام المضرب الكهربي.

٣. يضاف مسحوق الخبيز إلى الدقيق والنشا ويمرر خلال منخل ضيق.

٤. يضاف البيض المخفوق مع الفانيليا إلى خليط الزبدة و السكر مع الخفق الجيد.

٥. يضاف الدقيق المحتوي على مسحوق الخبيز إلى هذا الخليط مع التقليب و العجن اليدوي حتى تتكون عجينة شبه لينة سهلة التشكيل.

٦. يجري تشكيل العجينة على هيئة كور مستديرة ذات حجم صغير يكون في حجم نواه المشمش.

٧. تعد صواني الخبيز النظيفة المدهونة بواسطة قليل من زيت الذرة و ترص عليها وحدات اللانكشير على مسافات متباعدة.

٨. تخبز في فرن على درجة حرارة خفيفة حوالي ١١٠ مْ في المنطقة العلوية من الفرن حتى تنضج.

٩. بعد أن تبرد وحدات اللانكشير يتم لصق كل وحدتين مع بعضها البعض بواسطة قليل من مربى المشمش مع غمس طرفها في المربى ثم في الفورمسيل أو مطحون الفستق.

١٠. تحفظ في الأوعية الخاصة بها بعيدا عن الضوء و الحرارة و الرطوبة.

(٥) شكلمـــــة جـــوز الهنـــد

المكونـــات

- ½ كيلو سكر بودرة .
- ½ كيلو جوز هند ناعم.
- ½ كيلو بطاطس.
- ٥ زلال "بياض" بيض.
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا.

الطـــريقة:

١. تعد عجينة البطاطس عن طريق غسيلها جيدا و السلق في ماء يغلي حتى تنضج و تزال القشور الخارجية و تستبعد و تعجن البطاطس حتى تصير لينة القوام.

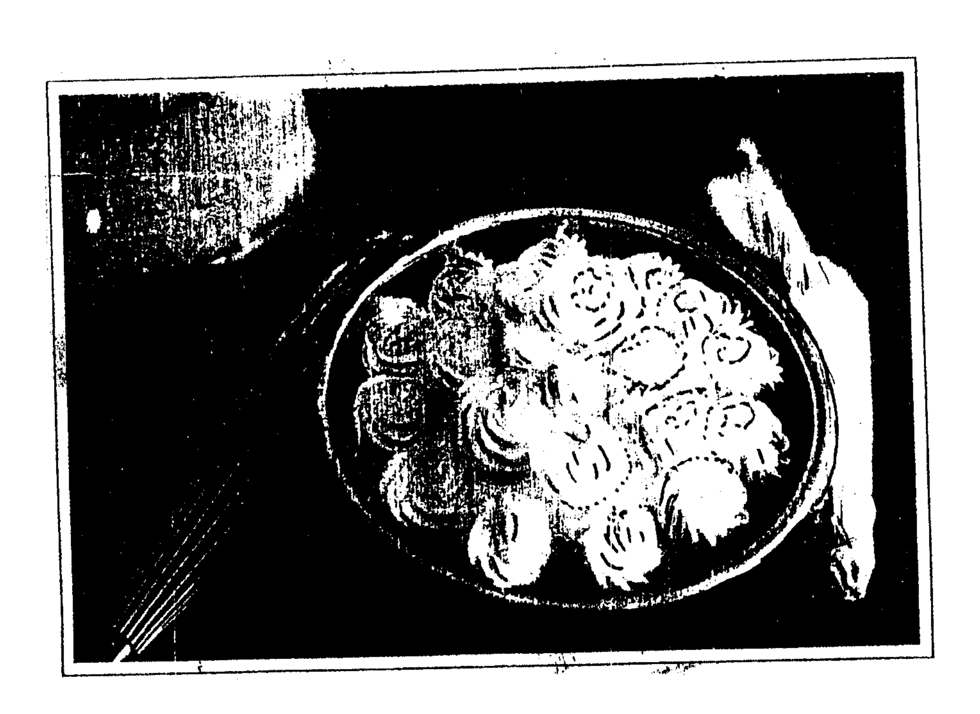
٢. يضاف زلال البيض المخفوق بالمضرب الكهربي في وجود الفانيليا إلى السكر و يعاد الخفق مرة أخرى.

٣. يضاف زلال البيض و السكر إلى جوز الهند و يعجن جيدا ثم يضاف هذا الخليط إلى عجينة البطاطس مع إستمرار العجن حتى تتكون عجينة سهلة التشكيل.

٤. تجهز صواني الخبيز النظيفة و المدهونة بقليل من السمن أو زيت الذرة حيث تشكل عجينة الشكلمة على هيئة كور صغيرة الحجم و ترص على مسافات متباعدة.

٥. يتم الخبيز في فرن متوسط الحرارة ١٠٠ – ١١٠مْ لمدة ٥ دقائق في المنطقة العلوية من الفرن حتى تنضج.

٦. تحفظ في أوعية خاصة بها بعيدا عن الضوء و الحرارة و الرطوبة.



(٦) مارنج السوداني

المكونات

- ½ كيلو فول سوداني غير محمص غير مملح.
- ¾ كيلو سكر ناعم.
- بياض (زلال) ٨ بيضات.
- ١ ملعقة صغيرة قرفة ناعمة.
- ½ ملعقة صغيرة فانيليا.

الطريقة:

١. يجري هرس الفول السوداني بإستخدام المفرمة – يستخدم الوجه ذو الفتحات الواسعة.

٢. بإستخدام مضرب كهربي يخلط بياض البيض مع السكر جيدا مع إضافة الفانيليا و القرفة.

٣. يضاف مهروس الفول السوداني إلى الخليط السابق و يجري التقليب بإستخدام ملعقة خشبية لتكوين العجينة لينة جدا.

٤. تشكل العجينة بإستخدام ملعقة الأيس كريم و ترص على صواني الخبيز بعد تغطيتها بواسطة ورق زبدة مدهون بقليل من زيت الذرة.

٥. تخبز في فرن متوسط الحرارة في المنطقة العلوية لمدة نصف ساعة تقريبا حتى تنضج.

٦. بعد أن تبرد وحدات مارنج السوداني تنزع من ورق الزبدة و تحفظ في وعاء مغلق بعيدا عن الرطوبة و الحرارة.



(٧) كـــورات الشيكولاتـــــه

المكونـــات

- كاكـــــاو.
- مربى مشمش.
- فواكهه مسكرة.
- مكسرات مطحونة.
- بقايا البيتي فور أو البسكويت غير المنتظم و غير السليم نتيجة عملية النقل و الإعداد.
- ورق بليسه.
- شيكولاته خام.

الطـــريقة:

١. يجري تجميع وحدات البيتي فور أو البسكويت أو الغريبة أو جميعها غير المنتظمة في الشكل أو التي تحطمت أثناء نقلها أو أثناء التسوية و تضرب في الكبة بهدف طحنها و تنعيمها جيدا.

٢. يمرر خليط هذه المكونات من خلال غربال سلك للحصول على مطحون متجانس.

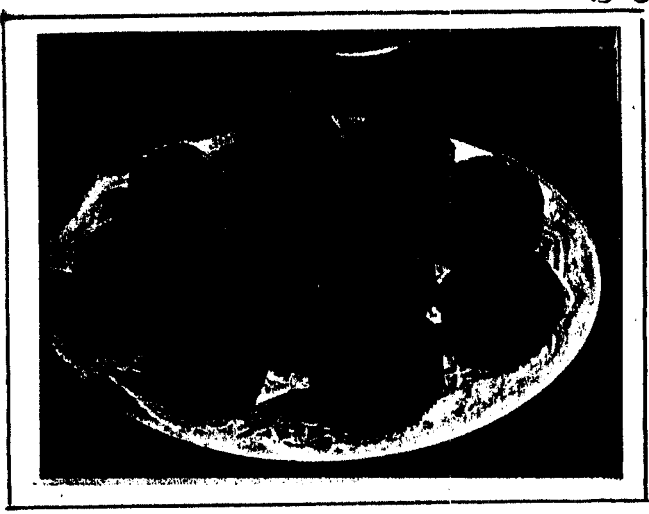
٣. تنقل إلى وعاء الخلط و يضاف إليها كمية من الكاكاو و الفواكهه المسكرة و تخلط جيدا.

٤. يضاف إلى هذا الخليط مربى المشمش و تخلط جيدا حتى تتكون عجينة لينة و تشكل على هيئة كور صغيرة الحجم.

٥. يجري إسالة الشيكولاته الخام في حمام مائي و تغمر هذه الكور كليا في سائل الشيكولاته حتى تغطيها تفرد على ورق زبدة حتى تتصلب.

٦. جزء من كور الشيكولاته تلف في جوز الهند و جزء أخر يلف في خليط المكسرات المطحونة بحيث تغطيها الشيكولاته.

٧. توضع تشكيلة من كورات الشيكولاته المغطاه بالشيكولاته و الملفوفة في جوز الهند و المكسرات داخل ورق البليسيه بحيث تمثل باقة من تشكيلة متنوعة و تغلف بالسوليفان بعيد عن الضوء و الحرارة و الرطوبة.



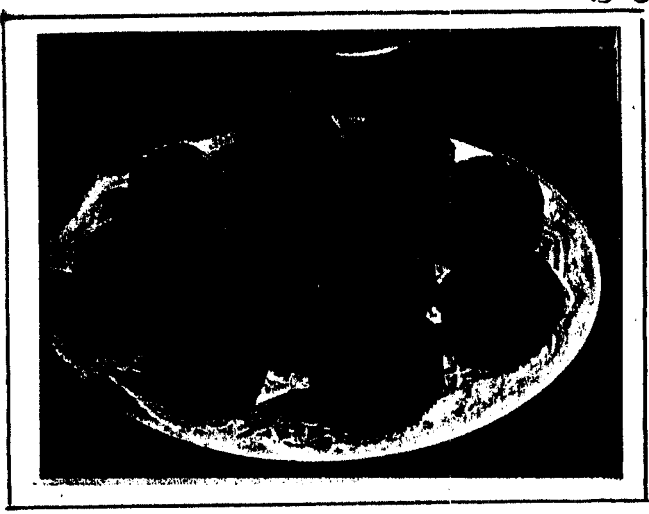
٣. تنقل إلى وعاء الخلط و يضاف إليها كمية من الكاكاو و الفواكهه المسكرة و تخلط جيدا.

٤. يضاف إلى هذا الخليط مربى المشمش و تخلط جيدا حتى تتكون عجينة لينة و تشكل على هيئة كور صغيرة الحجم.

٥. يجري إسالة الشيكولاته الخام في حمام مائي و تغمر هذه الكور كليا في سائل الشيكولاته حتى تغطيها تفرد على ورق زبدة حتى تتصلب.

٦. جزء من كور الشيكولاته تلف في جوز الهند و جزء أخر يلف في خليط المكسرات المطحونة بحيث تغطيها الشيكولاته.

٧. توضع تشكيلة من كورات الشيكولاته المغطاه بالشيكولاته و الملفوفة في جوز الهند و المكسرات داخل ورق البليسيه بحيث تمثل باقة من تشكيلة متنوعة و تغلف بالسوليفان بعيد عن الضوء و الحرارة و الرطوبة.



(٨) كعـــب الغـــزال

المكونـات

- ١ كيلو دقيق.
- ٢٥٠ جرام سمن.
- ١٥٠ جرام زيت ذرة.
- ٥٠ جرام سكر بودرة.
- ٥ جرام خميرة جافة.
- ٥ جرام ملح.
- قليل من السمسم.
- ٤٠٠ مل ماء.
- للحشو (١ كيلو عجوة + ٢٥٠ جرام سمن بلدي).

الطـــريقة:

١. يتم خلط الدقيق و السكر و الخميرة و الملح معا أي تخلط جميع المكونات الجافة مع بعضها البعض.

٢. يتم إسالة السمن و الزيت معا بالتسخين.

٣. يضاف السمن و الزيت إلى الخليط السابق مع إجراء عملية الخلط و العجن بإضافة الماء حتى يتكون قوام متجانس.

٤. تترك العجينة لمدة ٣٠ دقيقة "عملية راحة العجينة" يتم خلال هذه الفترة إعداد الحشو عن طريق خلط العجوة مع السمن مع إضافة قليل من الماء المذاب به كمية من السكر.

٥. تفرد العجينة بعد إنتهاء فترة التخمر على هيئة مستطيل بعد تجزئتها إلى عدة أجزاء.

٦. توضع العجوة بداخل كل مستطيل حيث تكون العجوة على هيئة إسطوانة و تلف العجينة بحيث تغطي العجوة تماما.

٧. تنقل إسطوانة العجينة بالعجوة إلى صواني الخبيز المدهونة بقليل من الزيت و تدهن سطحها بواسطة كمية من البيض المخفوق بإستخدام فرشة و ترش بقليل من السمسم.

٨. يتم تقطيع إسطوانة العجينة بواسطة سكين على مسافات مناسبة حوالي ٥ – ٧ سم.

٩. تترك العجينة للتخمر الثاني لمدة ٣٠ دقيقة على درجة حرارة الغرفة ثم تخبز على درجة حرارة ٢٢٠مْ لمدة ١٠ – ١٥ دقيقة.

١٠. تترك حتى تبرد و تحفظ في الأوعية الخاصة بها بعيدا عن الحرارة و الرطوبة.

(٩) كعكـــة المربــــى

المكونـات

- ١٢ ملعقة كبيرة دقيق.
- ٤ ملاعق كبيرة سمن بلدي.
- ٤ ملاعق كبيرة سكر ناعم.
- ٣ بيضة.
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا.
- مربى مشمش.

الطـــريقة:

١. يتم فرك السمن مع الدقيق بواسطة اليد يلي ذلك إضافة السكر مع إستمرار الخلط.

٢. يخفق البيض جيدا بواسطة شوكة أو مضرب البيض اليدوي مع إضافة الفانيليا.

٣. يضاف البيض المخفوق إلى الخليط السابق مع إستمرار عملية العجن حتى تتكون عجينة يابسة.

٤. تعاد عملية العجن مرة أخرى على سطح مستوى حتى تتحول العجينة إلى الملمس الناعم و السهل التشكيل.

٥. تجزء العجينة إلى ٢٥ قطعة متساوية تقريبا و تشكل في صورة كور.

٦. يتم الضغط على الكور حتى تصبح شبه مستديرة الشكل مع عمل تجويف بإصبع اليد في منتصف هذه الأشكال.

٧. يضاف داخل كل تجويف كمية من مربى المشمش.

٨. تعد صواني الخبيز النظيفة و المدهونة بواسطة قليل من زيت الذرة و ترص الأشكال المعدة عليها.

٩. تترك صواني الخبيز في مكان بارد لمدة ٢٠ – ٣٠ دقيقة.

١٠.يجري الخبيز في الرف العلوي لأفران الخبيز على حرارة هادئة حوالي ١٢٥ مْ لمدة تتراوح ما بين ١٥ – ٢٠ دقيقة حتى تنضج.

١١.تترك حتى تبرد و تحفظ في أواني التعبئة بعيدا عن الرطوبة.

(١٠) القـــــــرص

المكونـــات

- ٨ أكواب دقيق (١ كيلو تقريبا).
- ٢ كوب سمن بلدي (٥٠٠ جرام تقريبا).
- ٢ ملعقة كبيرة سمسم.
- ١ كوب لبن دافئ.
- ¼ كوب ماء دافئ حسب الحاجة.
- ٢ ملعقة كبيرة ينسون.
- ١ ملعقة صغيرة شمر.
- ½ ملعقة صغيرة ملح.
- ١ ملعقة صغيرة خميرة جافة نشطة (٥ جرام).
- قليل من السكر.
- ½ كيلو عجوة مخلوطة مع قليل من السمن و قليل من الماء المذاب به سكر.

الطـــــريقة:

١. يجري إزالة الشوائب الغريبة من كل من الينسون و الشمر و السمسم و يجري تحميص الأخير.

٢. يتم تنشيط الخميرة الجافة بإضافتها إلى كمية من الماء الدافئ تحتوي قليل من السكر و تترك في مكان دافئ.

٣. يضف جميع المكونات الجافة مع بعضها البعض و هي الدقيق بعد نخله بالإضافة إلى الينسون و الشمر و السمسم و يخلط جيد.

٤. يجري إسالة السمن حتى درجة الغيلان و يضاف إلى خليط الدقيق مع إجراء التقليب بإستخدام ملعقة خشبية و عند إنخفاض الحرارة يتم عملية فرك الدقيق مع السمن بإستخدام اليد.

٥. يتم إضافة الخميرة النشطة إلى الخليط السابق مع إستمرار العجن بإستخدام اليد مع إضافة اللبن الدافئ تدريجيا و إستمرار العجن حتى تتكون عجينة لينة سهلى التشكيل.

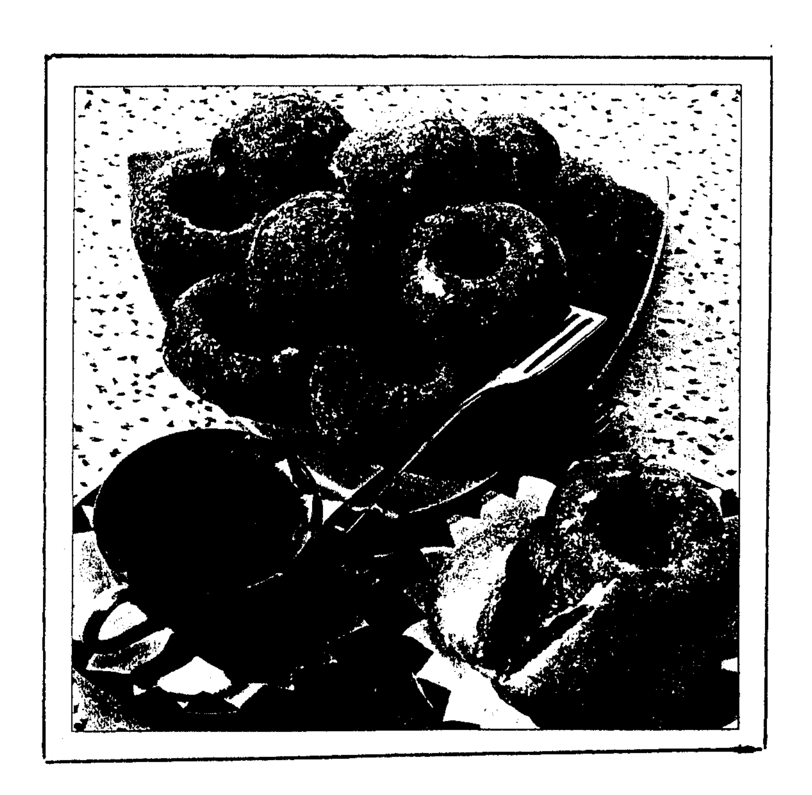
٦. تترك العجينة لإحداث التخمر في مكان دافئ لمدة ١٠ دقيقة.

٧. تقطع العجينة إلى قطع صغيرة متساوية و تحشى بواسطة العجوة المشكلة في صورة كور مع تحويل العجينة بمحتواها إلى نفس الصورة ثم يضغط عليها بواسطة اليد.

٨. ترص الأشكال المعدة على صواني الخبيز غير المدهونة و تترك ١٥ لمدة دقيقة حتى تخمر.

٩. يجري الخبيز بإستخدام حرارة هادئة (١٢٠ – ١٥٠ م) لمدة ٢٠ – ٣٠ دقيقة حتى تنضج.

١٠. تترك حتى تبرد و تحفظ في الأواني الخاصة بها بعيد عن الرطوبة و الحرارة.





ثانيـــاً

البسكويـــت بأنواعه المختلفة



ثانيا: البسكويت بأنواعه المختلفة

١. بسكويت نشادر لايت.	٢. بسكويت نشادر نايت.
٣. بسكويت نشادر ستار.	٤. بسكويت الينسون.
٥. بسكويت القرفة.	٦. بسكويت الفانيليا باللوز.
٧. بسكويت السمسم.	٨. بسكويت جوز الهند.
٩. بسكويت اللوز.	١٠. بسكويت اللوز الناعم.
١١. بسكويت البرتقال.	١٢. بسكويت الفول السوداني.
١٣. بسكويت المشمش.	١٤. بسكويت المكسرات.
١٥. بسكويت الزنجبيل.	١٦. بسكويت الزبيب.
١٧. بسكويت المحلب.	١٨. بسكويت الجبنة.
١٩. بسكويت المارنج.	٢٠. بسكويت الثلاجة.

٢١. بسكويت التمر.	٢٢. بسكويت الكاكاو.
٢٣. بسكويت الأرز.	٢٤. البسكويت الذهبي.
٢٥. بسكويت وردات جوز الهند.	٢٦. بسكويت الليمون.
٢٧. بسكويت المبشرة.	٢٨. بسكويت البطاطس.
٢٩. بسكويت الشيكولاته والقرفة.	٣٠. بسكويت اللبن.
٣١. بسكويت هولندي.	٣٢. بسكويت البهارات.
٣٣. بسكويت سافوي.	

معلومات و إرشادات لنجاح صناعة البسكويت:

يجب إختيار الخامات الجيدة الطازجة الخالية من الروائح الغريبة أو الطعوم غير المرغوبة لأنه من البديهي إن إستخدام خامات رديئة سوف تعطي مما في لاشك فيه ناتج نهائي ردئ.

و من المعلومات و الإشارادات التي يجب أن يهتم بها صانعي بسكويت:

١. نوع الدقيق المستخدم:

عادة يستخدم الدقيق الفرنسي أو الأمريكي أو البلدي في صناعة البسكويت و يفضل أن تكون نسبة الجلوتين و التي تؤدي إلى عمل (العرق أي مطاطية العجينة) منخفضة إلى حد ما إلا أنه ليس هناك خوف من ذلك بسبب إستخدام مواد الرفع المضافة إلى أغلب عجائن البسكويت مثل مسحوق الخبيز (بيكنج باودر) أو النشادر أو بيكربونات الصوديوم حيث أنها تعمل على كسر شبكة الجلوتين أو تضعف من تكونها، و يجب أن يكون الدقيق خالي من التكتل و التسوس أو وجود أي شوائب غريبة به.

و عملية نخل الدقيق تكون بهدف إستبعاد أي شوائب غريبة به و إدخال الهواء بين حبيباته

٢. المواد الدهنية:

من أفضل الدهون المستخدمة في صناعة البسكويت هي الذبدة الطبيعي إلا أنه هناك أنواع من البسكوتات يتطلب فيها إستخدام السمن البلدي أو السمن المهدرج أو الزيوت البنائية و عادة يفضل إستخدام زيت الذرة لعدم إطفاء طعوم غريبة على الناتج النهائي.

٣. المواد المحلاه:

عادة يستخدم السكر البودرة الأبيض نظرا لأن أغلب طرق صناعة البسكويت تتطلب مزج أو خفق هذا السكر مع البيض أو الزبدة – و السكر في صورته هذه يسهل من هذه العملية إذ لم يتطلب إستخدام عسل أسود أو سكر سنترافيش.

٤. اللبـــــن:

عادة يفضل إستخدام اللبن كامل الدسم في تسهيل عملية التشكيل و زيادة ليونة العجينة و لا يفضل إستخدام الماء في ذلك، نظرا لأن اللبن المضاف إلى العجينة يجعل قوام البسكويت ناعما و يضيف عليه نكهه مرغوبة و يزيد من قيمته التذائية.

٥. البيـــــض:

يجب التأكد من طزاجة البيض المستخدم و هذا بإختباره عن طريق كسر كل بيضه على حدة في إناء منفصل ثم إضافتها في إناء الخفق على الأخرى، و عند دخول البيض المخفوق كأحد الخامات في صناعة البسكويت يجب إضافة كمية من الفانيليا للتغلب على رائحة البيض و التي قد تظهر في الناتج النهائي ماعدا البسكوتات التي يضاف إليها طعوم قوية تغطي على رائحة البيض، مع ملاحظة أحجام البيض المستخدم حيث أنه قد يؤثر أحيانا على كثافة القوام المتكون.

٦. عجن و مظهر البسكويت:

عادة يتم خفق البيض بواسطة المضرب الكهربي أو المضرب اليدوي و أيضا يتم ذلك بالنسبة للذبدة و السكر البودرة، و يعجن البسكويت بإستخدام نفس المضرب الكهربي أو بواسطة اليد، أما المظهر العام أو أشكال البسكويت فيمكن للوصول إلى ذلك بإستخدام مفرمة اللحم بعد تركيب الأوجه الخاصة بتشكيل البسكويت أو إستخدام قطاعات ذات أشكال مختلفة بعد فرد العجين بواسطة اليد أولا ثم بإستخدام نشابه على سطح أملس مستوى مدهون بزيت الذرة أو مرشوش بقليل من الدقيق تبعا لنوع العجينة و يجري تقطيع العجينة المفرودة بواسطة سكين و يجمل السطح بواسطة ظهر شوكة، و يجب إستخدام فرشاه مبلله في مخفوق البيض في دهان سطح البسكويت لإضفاء اللمعة إليه إلى جانب ذلك فقد تجمل بعض أصناف البسكويت بإستخدام بعض المكسرات أو جوز الهند أو الفول السوداني أو السمسم أو سكر السنترافيش، أو تلصق وحدات البسكويت مع بعضها البعض بإستخدام المربى أو عسل النحل.

٧. الرص في الصواني:

عادة يفضل أن تستخدم صواني خبيز مدهونة بقليل من زيت الذرة لعدم إلتصاق البسكويت بها ماعدا الأصناف الدسمة، و يراعى أن يرص الأشكال المعدة بعيدة عن بعضها البعض بقدر كاف حيث أن إستخدام مواد الدفع تؤدي إلى زيادة حجمه أثناء الخبيز مما قد يؤدي إلى إلتصاقه ببعض، و يراعى أيضا عدم وضع البسكويت بالقرب من حافة صواني الخبيز لعدم إلتصاقه بجدار الصواني أثناء الخبيز.

٨. الخبيـــــز:

يلاحظ أن فترات الخبيز المذكورة هي فترات تقريبية إلى حد ما لأن فترة الخبيز تتوقف على نوع الصواني المستخدمة من حيث سمكها و مدى تجانس درجة الحرارة داخل الفرن و عدد الصواني داخل الفرن و عدد مرات الفتح للفرن و إختبار درجة النضج للبسكويت. و لذلك يجب أن يتم إشعال أفران الخبيز.

أولا على أعلى درجة حرارة، ثم يتم فتح باب الفرن لمدة نصف دقيقة يلي ذلك ضبط درجة الحرارة إلى الدرجة المشار إليها في كل طريقة.

- و عادة يستخدم الأرفف العلوية من الأفران لخبيز البسكويت لعدم إحتراق البسكويت و نظرا لإنتظام توزيع الحرارة في تلك المنطقة و هذا يؤدي إلى الحصول على بسكويت متجانس اللون و كامل النضج.
- و عند إستخدام أفران لا تحتوي على مقاييس لدرجة الحرارة يجب إختبار الفرن أولا بخبيز قطعتين أو ثلاث قطع من البسكويت المعد لذلك بهدف ضبط درجة الحرارة إلى الدرجة الملائمة للوصول إلى بسكويت كامل النضج و غير محترق.
- أما في الأفران المجهزة بمقاييس حرارية عادية تكتب على مفاتيح الإشتعال الخاص بها فيمكن إتباع التعليمات التالية و الخاصة بنوع الحرارة المستخدمة:

الحـــــرارة	درجة الحرارة المئوية	مؤشر الفرن
الفرن الحار جدا	٣٤٥ – ٣٦٠	٩ – ١٠
الفرن الحار	٣٤٠ – ٣٣٠	٧ – ٨
الفرن المتوسط	١٦٠ – ١٨٠	٣ - ٤
الفرن الهادئ	١٢٠ – ١٥٠	١ – ٢

- عادة يستخدم مكايل معينة لضبط محتويات الأنواع المختلفة من البسكويت و هي قد تكون أكواب أو ملاعق كبيرة أو صغيرة، و البيان التالي يوضح العلاقة بين المكيال و الوزن بالجرام لبعض المكونات الأساسية الداخلية في صناعة البسكويت.

أولا: المواد الجاف:

كوب	٦	٥	٤	٣	٢	١	½
الخامات	جـــــــــــــرام						
دقيق	٧٥٠	٦٢٥	٥٠٠	٣٧٥	٢٥٠	١٢٥	٦٢,٥
سكر بودرة	٩٠٠	٧٥٠	٦٠٠	٤٥٠	٣٠٠	١٥٠	٧٥
سكر سنترافيش	١٣٥٠	١١٢٥	٩٠٠	٦٧٥	٤٥٠	٢٢٥	١١٢,٥

ثانيا: السوائل و الدهون:

كوب	٦	٥	٤	٣	٢	١	½
زبدة	١٣٥٠	١١٢٥	٩٠٠	٦٧٥	٤٥٠	٢٢٥	١١٢,٥
سمن صلب	١٥٠٠	١٢٥٠	١٠٠٠	٧٥٠	٥٠٠	٢٥٠	١٢٥
زيت	١٣٢٠	١١٠٠	٨٨٠	٦٦٠	٤٤٠	٢٢٠	١١٠
لبن	١٥٠٠	١٢٥٠	١٠٠٠	٧٥٠	٥٠٠	٢٥٠	١٢٥
ماء	١٤٤٠	١٢٠٠	٩٦٠	٧٢٠	٤٨٠	٢٤٠	١٢٠

ثالثا: الملاعـــــق:

نوع الملاعق	الـــــوزن بالجــــرام للخامـــات			
	سكر	لبن جاف	ملح	خميرة
ملعقة كبيرة	١٠	١٠	٣٠	٨
ملعقة صغيرة	٥	٥	١٠	٥

رابعا: البيــــض:

المقدار بالكوب	عدد البيضات
واحد كوب	١٢ – ١٤ صفار بيضة.
واحد كوب	٨ – ٩ بياض بيضة.
تمثل وزن البيضة حوالي	٧٥ – ٨٠ جرام تقريبا.

(١) بسكويت النشـــادر لايت

المكونـات

- ١ كيلو دقيق.
- ½ كيلو زبدة + ½ كوب زيت ذرة.
- ١ كوب لبن.
- ٥ بيضة.
- ٣ ملعقة كبيرة نشادر.
- ١ ملعقة صغيرة مسحوق خبيز.
- ½ ١ كوب سكر بودرة (٢٢٥ جرام)
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا.

الطـــريقة:

١. يتم خلط البيض بإستخدام مضرب كهربي مع إضافة الفانيليا حتى يتكون القوام الكثيف و يتحول لونه إلى اللون الأبيض.

٢. يذاب مسحوق الخبيز و النشادر في كمية من اللبن و يحتفظ بباقي اللبن ثم يضاف إلى البيض الذي سبق خلطه.

٣. يتم خلط الزبدة جيداً بواسطة اليد و يضاف إليها نصف كمية السكر المشار إليها و يعاد الخلط مرة أخرى.

٤. يضاف خليط البيض المحتوي على اللبن و النشادر و مسحوق الخبيز إلى خليط الزبدة و السكر و يخلط جيدا.

٥. يضاف الدقيق من خلال منخل على دفعات إلى الخليط السابق مع إجراء العجن حتى تتكون عجينة لينة – يمكن هنا إستخدام كل أو جزء من بقية اللبن – حتى نصل إلى العجينة الصالحة لعملية التشكيل.

٦. يجري إعداد صواني التسوية حيث تدهن بقليل من زيت الذرة.

٧. يتم تشكيل عجينة بسكويت النشادر بإستخدام المفرمة المعدة لذلك بتركيب الوجهه الخاص بتشكيل البسكويت أو يتم التشكيل بإستخدام قوالب خاصة بذلك أو بواسطة اليد.

٨. ترص الأشكال المعدة في الصواني و بواسطة فرشة صغيرة يدهن وجه البسكويت بالبيض.

٩. تجري التسوية في أفران درجة حرارتها ١٨٠مْ لمدة ١٠ دقيقة.

١٠.يترك حتى يبرد و يعبئ في أواني أو علب بعيدا عن الرطوبة.

(٢) بسكويت النشـــــادر إستار

المكونـــات

- ١ كيلو دقيق.
- ½ كيلو زبدة.
- ½ كوب لبن.
- ٤ بيضة.
- ١ ملعقة كبيرة نشادر.
- ¼ كوب زيت ذرة.
- ½ ١ كوب سكر بودرة (٢٢٥ جرام)
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا.

الطـــــريقة:

١. يخفق البيض بواسطة المضرب الكهربي و يضاف إليه نصف كمية السكر مع إستمرار الخفق حتى يتكثف القوام ثم تضاف الفانيليا.

٢. يدهك الزبدة مع بقية كمية السكر مع إضافة الزيت حتى يتجانس القوام.

٣. يضاف خليط البيض و السكر إلى الخليط السابق و يخلط جيدا.

٤. يذاب النشادر في كمية من اللبن و يمزج جيدا مع الخليط السابق.

٥. يضاف الدقيق بعد نخله تدريجيا إلى الخليط السابق و يعجن حتى تتكون عجينة سهلة التشكيل – يمكن إستخدام بقية اللبن للوصول إلى ذلك.

٦. تشكل العجينة بالطريقة المرغوبة و تنقل إلى صواني الخبيز المدهونة بقليل من زيت الذرة و يمكن أن يدهن سطحها بواسطة مخفوق البيض.

٧. تخبز في أفران حرارتها ١٨٠مْ لمدة ١٠ دقائق.

٨. تعبأ و هي باردة في الأواني الخاصة بها بعيدا عن الرطوبة و الحرارة.



(٣) بسكويت النشـــادر نايت

المكونــات

- ½ ٢ كيلو دقيق.
- ١ كوب سمن.
- ٢ كوب لبن.
- ٧ بيضة.
- ٢ ملعقة كبيرة نشادر.
- ١ ملعقة صغيرة مسحوق خبيز.
- ٥ كوب سكر بودرة.
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا.

الطـــريقة:

١. يخلط السمن مع نصف كمية من السكر البودرة جيدا بإستخدام مضرب كهربي.

٢. يخفق البيض و بقية كمية السكر و الفانيليا خفقا جيدا حتى يكثف القوام و تحوله إلى اللون الأبيض.

٣. يذاب النشادر و مسحوق الخبيز في نصف كمية اللبن و يضاف إليه الخليط الأول و الثاني مع إستمرار عملية الخفق.

٤. ينخل الدقيق و يضاف إلى المخلوط السابق تدريجيا مع العجن حتى تتكون عجينة لينة سهلة التشكيل و يمكن إستخدام جزء أو كل بقية اللبن للوصول إلى ذلك.

٥. تشكل العجينة للحصول على أشكال متنوعة بإستخدام المفرمة الخاصة بذلك أو بإستخدام قوالب التشكيل.

٦. تنقل الأشكال المعدة إلى صواني نظيفة مدهونة بقليل من زيت الذرة.

٧. يخبز البسكويت في أفران متوسطة درجة الحرارة لمدة ١٠ – ١٥ دقيقة.

٨. بعد أن يبرد البسكويت يحفظ في أوعية خاصة بعيدا عن الرطوبة و الحرارة.

(٤) بسكويت الينسون

المكونات

- ٣ كوب دقيق.
- ١ ملعقة كبيرة ينسون ناعم.
- ½ كوب زيت ذرة.
- ٤بيضة.
- ١ ملعقة كبيرة مسحوق خبيز.
- ١ كوب سكر بودرة.
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا.

الطريقة:

١. يجري خلط البيض جيدا بإستخدام خلاط كهربي مع إضافة الفانيليا ثم يضاف إليه كمية من السكر مع إستمرار الخلط حتى يتكثف القوام و يتكون اللون الأبيض الناصع.

٢. يضاف الزيت إلى هذا الخليط على دفعات مع إستمرار عملية الخلط حتى يمتزج الخليط جيدا و لا يظهر آثار الزيت.

٣. يضاف إلى هذا الخليط الينسون مع إستمرار الخلط ثم يضاف الدقيق بعد خلطه جيدا بمسحوق الخبيز = و هذا من خلال منخل ضيق و يكون ذلك على دفعات.

٤. يستمر في إضافة الدقيق مع إجراء العجن اليدوي حتى تتكون عجينة سهلة الفرد.

٥. تعد صواني الخبيز النظيفة حيث تدهن بقليل من زيت الذرة.

٦. يتم فرد العجينة في صواني الخبيز بحيث تمثل سمك قدره ٢ سم تقريبا مع تسوية السطح بواسطة نشابة أو باليد.

٧. يخبز نصف تسوية في فرن الخبيز على درجة حراره ١٨٠°م لمدة حوالي ١٠ –١٥ دقيقة.

٨. تترك الصواني حتى تبرد و يلي ذلك تقطيع بسكويت النشادر إلى أصابع بطول ٥ – ٩ سم و عرض ١,٥ – ٢ سم.

٩. ترص هذه الأصابع على الصواني مرة أخرى و تعاد إلى فرن الخبيز حتى يتحول لونها إلى البني الفاتح.

١٠. تحفظ بعد أن تبرد في أواني أو علب بعيدا عن الرطوبة.

(٥) بسكويـــــت القرفـــــة

المكونـــات

- ١ كوب دقيق.
- ٢ ملعقة كبيرة سمن أو زبدة.
- ١ بيضة.
- ½ كوب سكر بودرة.
- ١ ملعقة صغيرة قرفة مطحونة.
- ½ ملعقة صغيرة مسحوق خبيز.
- ربع كوب لبن.
- مربى مشمش للحشو.
- قليل من السمسم.

الطـــــريقة:

١. ينخل الدقيق و يضاف إليه مسحوق الخبيز و يخلط جيدا.

٢. يضاف السمن أو الزبدة إلى خليط الدقيق و مسحوق الخبيز و يفرك بإصابع اليد حتى يتم تجانس الخلطة.

٣. يتم إضافة السكر و القرفة إلى الخليط السابق و يقلب جيدا حتى الإمتزاج.

٤. تضرب البيض مع كمية اللبن المشار إليها و تضاف إلى الخلطة السابقة مع إجراء العجن حتى تتكون عجينة يابسة نوعا ما و لكنها تكون سهلة التشكيل.

٥. تفرد العجينة على سطح تم دهنه بقليل من زيت الذرة بسمك نصف سم بإستخدام نشابه و تقطع علي هيئة دوائر – يمكن إستخدام كوب مقلوب ذلك و هذا يعطي دوائر عجينة مغلقة.

٦. يجري عمل دوائر عجية مفتوحة بإستخدام كوب أقل قطر مع العجينة المعدة سابقا.

٧. يجري إعداد صواني الخبيز بدهنها بقليل من زيت الذرة.

٨. ترص دوائر عجينة بسكويت القرفة على الصواني مع دهن سطح البسكويت بالبيض بإستخدام الفرشاة الخاصة بذلك مع وضع قليل من السمسم على السطح.

٩. يجري الخبيز في أفران الخبيز بإستخدام حرارة ١٨٠مْ لمدة ١٠ دقيقة حتى النضج.

١٠. بعد أن يبرد البسكويت يضاف طبقة خفيفة من مربى المشمش على البسكويت المغلقة و يوضع فوقها البسكويت المفتوح و ترش بقليل من سكر البودرة.

(٦) بسكويت الفانيليا باللوز

المكونات

- ٢ كوب دقيق.
- ١ كوب زبدة.
- ١ كوب سكر بودرة.
- صفار ٣ بيضة.
- ١ ملعقة صغيرة مسحوق خبيز.
- ٢٠٠ جرام لوز مفروم.
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا.

الطريقة:

١. يجري تقطيع الزبدة إلى قطع صغيرة و تضاف إلى خليط الدقيق المضاف إليه اللوز المفروم و ثلاث أربع كمية السكر و مسحوق الخبيز.

٢. يجري الخلط اليدوي جيدا و يضاف إليهما صفار البيض و الفانيليا مع إستمرار الخلط و العجن اليدوي حتى تجانس العجينة.

٣. تحفظ هذه العجينة على درجة حرارة منخفضة بالثلاجة لمدة ساعتين.

٤. يجري إعادة العجن مرة أخرى و إجراء التشكيل على هيئة نصف دائرة أو هلال.

٥. تعد صواني الخبيز النظيفة بدهنها بقليل من زيت الذرة و يرص عليها البسكويت.

٦. يتم الخبيز على درجة حرارة ١٨٠مْ لمدة ٨ – ١٠ دقائق حتى يصبح لون السطح ذهبيا.

٧. يرش على سطح البسكويت الساخن بقية السكر.

٨. بعد أن يبرد البسكويت يعبئ في الأوعية الخاصة به بعيدا عن الرطوبة.



(٧) بسكويـــت السمســـم

المكونـــات

- ٣ كوب دقيق.
- ¾ كوب سمن.
- ٢ ملعقة كبيرة لبن.
- ١ ملعقة كبيرة سمسم.
- ٢ ملعقة صغيرة مسحوق خبيز.
- ½ كوب سكر بودرة.
- بيضة + فانيليا، عسل أبيض أو مربى مشمش.

الطـــريقة:

١. تضاف كمية مسحوق الخبيز إلى الدقيق و يجري نخله جيدا و يضاف إليه السمسم بعد تنظيفه من الشوائب.

٢. يجري خفق البيض جيدا و يضاف إليها الفانيليا.

٣. بإستخدام اليد تخلط السمن جيدا مع السكر الذي يضاف على دفعات حتى يضير الخليط متجانس.

٤. يضاف إلى الخليط السابق البيض مع إستمرار الخلط ثم الدقيق مع إستمرار العجن و قد يضاف اللبن إذا إحتاج الأمر إذا كانت العجينة يابسة.

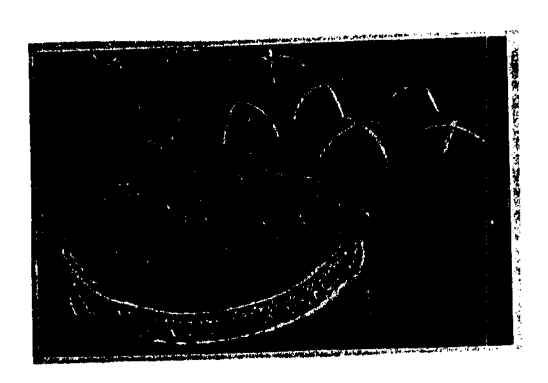
٥. يجري تشكيل العجينة على هيئة دوائر مغلقة و أخرى مفتوحة.

٦. ترص الأشكال المعدة في صواني الخبيز – يلاحظ عدم دهن الصواني بالزيت.

٧. يخبز في فرن الخبيز على درجة حرارة ١٨٠ مْ لمدة ١٠ – ١٥ دقيقة حتى ينضج.

٨. يترك البسكويت حتى يبرد و يوضع القليل من المربى أو العسل الأبيض على البسكويت المفتوح و يمكن رش قليل من سكر البودرة على سطحها.

٩. تعبئ في الأواني الخاصة بها بعيدا عن الضوء و الرطوبة و الهواء.



(٨) بسكويت جوز الهند

المكونات

- ٣,٥ كوب دقيق.
- ٢/٣ كوب سمن.
- ¼ كوب لبن.
- ١ كوب جوز هند.
- ١,٥ ملعقة كبيرة مسحوق خبيز.
- ٢ بيضة.
- ٢/٣ كوب سكر بودرة.
- فانيليا + قليل من الملح.

الطريقة:

١. تخلط جميع المكونات الجافة معا.. حيث ينخل الدقيق بعد خلطه بمسحوق الخبيز و الملح جيدا ثم يضاف الكمية المشار إليها من جوز الهند و يعاد الخلط.

٢. يضرب البيض جيدا مع إضافة الفانيليا ثم اللبن.

٣. يتم خفق السمن يدويا مع السكر تدريجيا و يضاف إليهم البيض المخفوق.

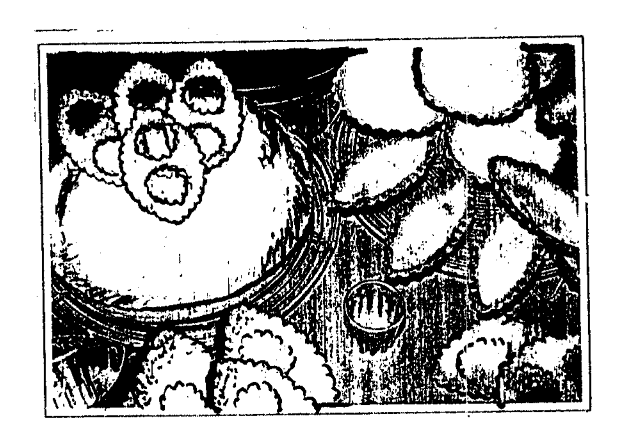
٤. يضاف كل من خليط السمن و السكر و البيض و اللبن إلى المكونات الجافة مع العجن حتى تتكون عجينة سهلة التشكيل.

٥. تفرد العجينة على سطح مستوى و تقطع بالأشكال و الأحجام المرغوبة.

٦. تنقل هذه الأشكال إلى صواني الخبيز النظيفة المدهونة بقليل من زيت الذرة.

٧. يتم الخبيز في فرن هادئ الحرارة على الرف العلوي للفرن حتى تنضج.

٨. بعد أن يبرد البسكويت يحفظ في عبوات بعيدا عن الحرارة و الضوء.



(٩) بسكويـــت اللـــوز

المكونـــات

- ٤ كوب دقيق.
- ٢ كوب زبدة.
- ٦ صفار بيض.
- ٨ معلاق كبيرة سكر بودرة.
- ٢ ملعقة كبيرة مسحوق خبيز.
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا.
- ¼ كوب لوز مقشور مجروش أو أنصاف.

الطـــريقة:

١. يضرب صفار البيض بواسطة المضرب اليدوي و تضاف إلي الفانيليا.

٢. ينخل الدقيق و يضاف إليه مسحوق الخبيز و يخلط جيدا.

٣. تضاف الزبدة إلى خليط الدقيق و يفرك بإصابع اليد حتى التجانس.

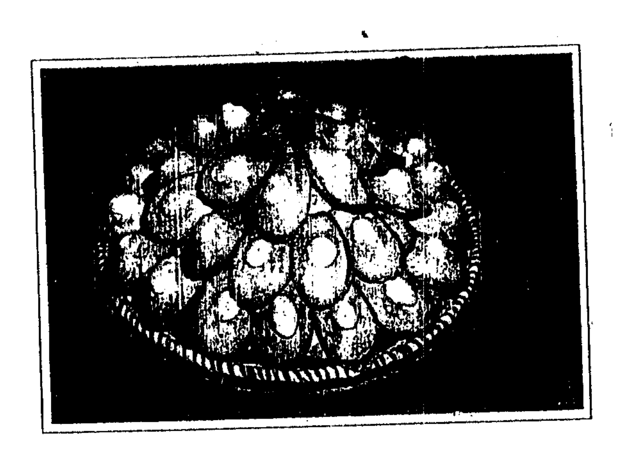
٤. يتم إضافة السكر البودرة إلى الخليط السابق و يقلب جيدا ثم يضاف صفار البيض إلى الخليط السابق حتى تتكون عجينة سهلة التشكيل.

٥. تفرد العجينة على سطح أملس مدهون بقليل من زيت الذرة بسمك نصف سنتيميتر و تقطع إلى دوائر أو إلى أشكال متنوعة.

٦. يدهن الوجه بواسطة بياض بيض و يرش السطح بواسطة اللوز المجروش أو يزين بواسطة أنصاف اللوز و تنقل إلى صواني الخبيز.

٧. يجري الخبيز في فرن متوسط الحرارة حوالي ١٨٠مْ لمدة ٢٠ دقائق حتى النضج.

٨. يحفظ البسكويت بعد أن يبرد في الأوعية الخاصة به بعيدا عن الحرارة و الرطوبة.



(١٠) بسكويت اللوز الناعم

المكونات

- ١ كوب دقيق.
- ٤ ملاعق سمن،
- ١ ملعقة كبيرة قشر ليمون مبشور.
- ١ بيضة.
- ١ ملعقة صغيرة مسحوق خبيز.
- ½ كوب سكر بودرة.
- ٤ ملاعق كبيرة لوز مقشور ناعم.

الطريقة:

١. يخلط السكر البودرة مع السمن و قشر الليمون خلطا جيدا حتى يتكون مزيج متجانس لزج.

٢. ينحل الدقيق جيدا و يضاف إليه مسحوق الخبيز.

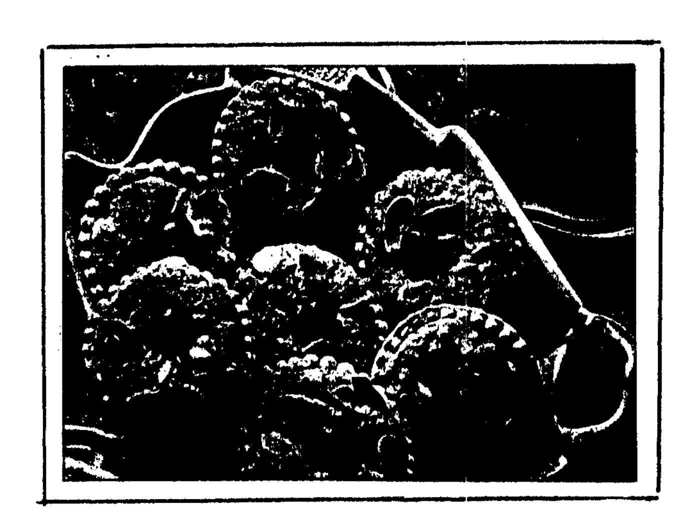
٣. تضاف البيضة بعد خفقها إلى اللوز الناعم ثم يضاف هذا الخليط إلى الدقيق و تفرك جيدا.

٤. يضاف الخليط الثاني إلى الخليط الأول و يعجن حتى تتكون عجينة سهلة التشكيل.

٥. تفرد العجينة على سطح أملس مدهون بقليل من زيت الذرة بسمك ا سم و تقطع تبعا للأشكال المرغوبة.

٦. تنقل هذه الأشكال إلى صواني الخبيز و تخبز في فرن متوسط الحرارة لمدة ٢٠ دقيقة حتى النضج.

٧. بعد أن تبرد البسكويت يحفظ في أوعية نظيفة بعيدا عن الضوء و الرطوبة.



(١١) بسكويــــت البرتقــــال

المكونـــات

- ٣ أكواب دقيق.
- ½ كوب سمن.
- ¼ كوب عصير برتقال (عند الإحتياج).
- ٢ بيضة.
- ١ ملعقة كبيرة بشر برتقال.
- ١ كوب سكر بودرة.
- ١ ملعقة صغيرة مسحوق خبيز.
- ١ ملعقة صغيرة نشادر.
- فانيليا.

الطـــريقة:

١. يخلط الدقيق مع مسحوق الخبيز و النشادر و ينخل.

٢. يتم خفق البيض جيدا بالمضرب اليدوي و يضاف إليه الفانيليا.

٣. تدهك السمن مع السكر البودرة بواسطة اليد حتى يصير الخليط متجانس.

٤. يضاف البيض المخفوق إلى خليط السمن و السكر و يستمر في عملية الخلط ثم يضاف إلى هذا الخليط بشر البرتقال مع الإستمرار في الخلط الجيد.

٥. يضاف الدقيق تدريجيا إلى الخليط السابق مع إستمرار عملية المزج – و يمكن إستخدام عصير البرتقال حتى تصبح العجينة لينة سهلة التشكيل.

٦. تترك العجينة لمدة ساعة على درجة حرارة منخفضة – يمكن إستخدام الثلاجة –.

٧. يتم فرد العجينة على سطح مستو نظيف مرشوش بقليل من الدقيق حتى سمك ½ – ¼ سم بواسطة النشابة.

٨. تقطع العجينة المفرودة بالأشكال المرغوبة و تنقل إلى صواني الخبيز المدهونة بقليل من زيت الذرة.

٩. يتم الخبيز بإستخدام فرن متوسط درجة الحرارة لمدة ١٠ – ١٥ دقيقة.

١٠. بعد أن يبرد البسكويت يتم حفظه في أوعية جافة نظيفة بعيدا عن الضوء و الرطوبة.

(١٢) بسكويت فول السوداني

المكونات

- ٢,٥ كوب دقيق.
- ١ كوب سمن.
- ٢ كوب فول سوداني غير محمص مجروش.
- ٣ بيضة.
- ١ ملعقة كبيرة مسحوق خبيز.
- ١ كوب سكر بودرة.
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا.
- قليل من اللبن و الملح.

الطريقة:

١. تخلط السمن جيد بواسطة السكر بإستخدام اليد أو بواسطة ملعقة خشبية حتي يصبح القوام متجانس يميل إلي اللون الأبيض.

٢. يخفق البيض جيدا بالمضرب اليدوي مع إضافة الفانيليا و الملح.

٣. يضاف البيض المخفوق إلى خليط السمن و السكر و يستمر في عملية الخلط الجيد.

٤. ينخل الدقيق بعد خلطه بمسحوق الخبيز و يضاف تدريجيا إلى الخليط السابق مع إستمرار عملية العجن.

٥. يضاف مجروش الفول السوداني و يستمر في عملية الخلط – مع إضافة كمية من اللبن إذا إحتاج الأمر – حتى تصير الغجينة لينة سهلة التشكيل و الفرد.

٦. يتم فرد العجينة على سطح أملس بإستخدام اليد ثم النشابة حتى سمك ½ سم و تقطع في صورة دوائر أو الأشكال المرغوبة.

٧. تنقل الأشكال المختلفة إلى صواني الخبيز المدهونة بقليل من زيت الذرة.

٨. يمكن أن ترش هذه الأشكال بقليل من فول السوداني المجروش المخلوط بقليل من سكر السنترافيش.

٩. يجري الخبيز بإستخدام فرن متوسط درجة الحررة على الرف العلوي حتى تنضج.

١٠. تحفظ في الأوعية الخاصة بها بعد أن تبرد بعيدا عن الرطوبة و الحرارة.

(١٣) بسكويـــت المشمـــش

المكونـات

- ١ كوب دقيق.
- ١ كوب كريمة لباني.
- ١ كوب سكر بودرة.
- ¾ كوب زبدة.
- ٢ بيضة.
- ٢ ملعقة صغيرة مسحوق خبيز.
- للحشو: ١ كوب مشمش مجفف + ١ كوب لوز أو فستق.

الطـــريقة:

١. يخفق البيض جيدا و يضاف إليه الفانيليا.

٢. تدهك الزبدة يدويا ثم يضاف إليها السكر البودرة و يستمر في عملية التقليب حتى يصير القوام متجانس ثم يضاف إليه البيض المخفوق.

٣. ينخل الدقيق بعد خلطه بمسحوق الخبيز و يضاف تدريجيا إلى خليط الزبدة و السكر و البيض.

٤. يستمر في عملية العجن مع إضافة الكريمة اللباني حتى تتكون عجينة لينة.

٥. تحفظ العجينة السابقة في الثلاجة لمدة نصف ساعة.

٦. يعد الحشو حيث يتم خلط المشمش المجفف و اللوز أو الفستق في كبة حتى يصبح ذو قوام ناعم.

٧. تقطع العجينة على هيئة كور صغيرة الحجم، و تفرد بالنشابة حتى تصبح على هيئة شكل مستدير و يفرد عليها كمية من الحشو.

٨. يطوي الشكل الدائري بمحتواه من الحشو للنصف ثم إلى الربع ثم يعاد تشكيله على هيئة كور، أو يجري فرد العجينة على هيئة مستطيل بواسطة النشابة و يجري حشوها بالخليط المعد لذلك و تلف على هيئة إسطوانة ثم تضغط بواسطة النشابة و تقطع بميل إلى ثلاث قطع.

٩. تنقل هذه القطع إلى صواني الخبيز و تخبز في فرن متوسط الحرارة حتى النضج.

١٠. بعد أن تبرد ترش بقليل من السكر البودرة.

١١. تحفظ في أوعية خاصة بها بعيدا عن الحرارة و الرطوبة.

(١٤) بسكويـــت المسكـــرات

المكونـات

- ٧ أكواب دقيق.
- ١ كوب لبن.
- ٢ كوب زبدة.
- ½ ١ كوب سكر بودرة.
- ٢ كوب بندق أو عين جمل مطحون.
- ٢ بيضة.
- ٢ ملعقة كبيرة مسحوق خبيز.
- قليل من الفانيليا و الملح.

الطـــريقة:

١. يخلط الدقيق مع مسحوق الخبيز و ينخل.

٢. يخفق البيض جيدا بالمضرب اليدوي مع إضافة الفانيليا.

٣. تضرب الزبدة مع السكر البودرة يدويا أو بواسطة مضرب كهربي حتى التجانس.

٤. يضاف البيض المخفوق إلى خليط الزبدة و السكر.

٥. يضاف الدقيق تدريجيا إلى الخليط السابق مع إجراء الخلط و العجن ثم يضاف البندق أو عين الجمل أو خليط منهما بكمية متساوية إلى المعجون السابق و يستمر في الخلط حتى تجانس العجينة – و يمكن إستخدام جزء من اللبن حتى تصبح العجينة سهلة التشكيل و لينة.

٦. تفرد العجينة على سطح أملس مدهون بالدقيق بسمك ½ سم و تقطع على هيئة مستطيلات طويلة.

٧. تلف القطع المستطيلة من هذه العجينة في ورق زبدة أو نايلون و تحفظ في الثلاجة لمدة نصف ساعة.

٨. بعد إنتهاء هذه الفترة تفصل العجينة من ورق الزبدة و تقطع بطول ٥ سم.

٩. ترص هذه القطع في صواني الخبيز المدهونة بقليل من زيت الذرة و تخبز في الرف العلوي من الفرن المضبوط حرارته على ٣٥٠ مْ لمدة ٢٠ دقيقة.

١٠. يحفظ البسكويت باردا في عبوات مناسبة بعيدا عن الحرارة و الرطوبة.

(١٥) بسكويــــت الزنجبيــــــل

المكونــات

- ٣ كوب دقيق.
- ٦ ملاعق كبيرة زبدة.
- ٢ بيضة.
- ١ ملعقة صغيرة مسحوق خبيز.
- ½ ١ كوب سكر بودرة.
- ٢ ملعقة كبيرة زنجبيل.
- ١ ملعقة صغيرة قرفة.
- ١ ملعقة صغيرة قرنفل.

الطـــــريقة:

١. يخلط الدقيق بعد نخله إلى الزبدة و هذا عن طريق إستخدام اليد.

٢. يخفق البيض و يضاف إلى خليط الدقيق و الزبدة.

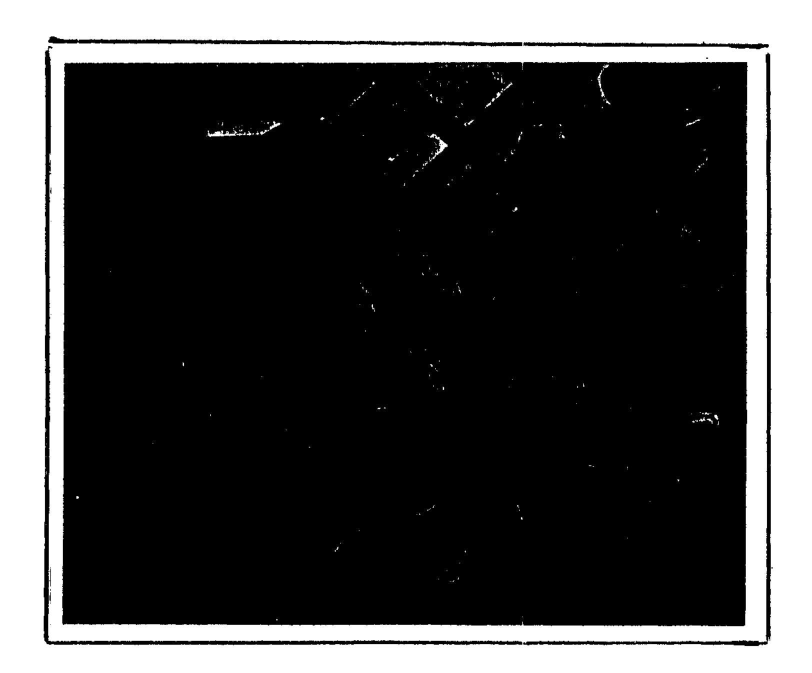
٣. تخلط بقية المكونات الجافة مع بعضها البعض و تضاف إلى الخليط السابق و تعجن حتى تتكون عجينة سهلة التشكيل – يمكن إستخدام قليل من اللبن لسهولة تكوين العجينة.

٤. تفرد العجينة على سطح أملس و تقطع أو تشكل تبعا للأشكال المرغوبة.

٥. تنقل إلى صواني نظيفة مدهونة بقليل من زيت الذرة.

٦. يجري تسوية البسكويت في أفران متوسطة الحرارة لمدة ١٠ دقائق.

٧. يعبأ البسكويت بعد أن يبرد في الأواني الخاصة به بعيدا عن الحرارة و الرطوبة.



(١٦) بسكويــــت الزبيــــب

المكونــات

- ٣ أكواب دقيق.
- ١ كوب سمن.
- ٢ بيضة.
- ١ ملعقة صغيرة مسحوق خبيز.
- ١ كوب سكر بودرة.
- ٢ كوب زبيب.
- ١ ملعقة صغيرة قرفة.
- قليل من الفانيليا – الملح – اللبن الحليب.

الطـــريقة:

١. يخلط كل من الدقيق و مسحوق الخبيز و الملح و القرفة جيد ثم ينخل.

٢. يتم ضرب الزبدة مع السكر مع إضافة كمية قليلة من اللبن حوالي ملعقتين كبيرة.

٣. يخفق البيض بواسطة المضرب الكهربي مع إضافة الفانيليا.

٤. يضاف مخفوق البيض إلى خليط السكر و الزبدة و يستمر في التقليب.

٥. يضاف خليط الدقيق المنخول تدريجيا إلى المزيج السابق مع إضافة الزبيب و إجراء عملية الخلط و العجن حتى تتكون عجينة سهلة التشكيل.

٦. يتم تشكيل العجينة بإستخدام القمع السادة – غير محزز – أو تفرد العجينة على سطح أملس مرشوش بقليل من الدقيق و يجري تشكيلها حسب الرغبة.

٧. تنقل هذه الأشكال إلى صواني الخبيز التي تم دهنها بقليل من زيت الذرة مع مراعاة ترك مسافات بينها لعدم الإلتصاق.

٨. يجري الخبيز في أفران متوسطة الحرارة لمدة ١٠ – ١٥ دقيقة.

٩. بعد أن يبرد البسكويت يحفظ في الأوعية الخاصة به بعيدا عن الحرارة و الرطوبة.

(١٧) بسكويت المحلب

المكونات

- ٣ كوب دقيق.
- ¾ كوب سمن.
- ¼ كوب زيت ذرة.
- ١ كوب سكر بودرة.
- ١ ملعقة صغيرة مسحوق خبيز.
- ١٠ جرام محلب ناعم.
- كمية قليلة من اللبن.

الطريقة:

١. يتم خلط السمن مع الزيت و يضرب جيدا بواسطة المضرب الكهربي مع إضافة السكر تدريجيا و الإستمرار في عملية الخلط.

٢. يضاف كل من مسحوق الخبيز إلى الدقيق و ينخل ثم يتم إضافة المحلب الناعم إليهم.

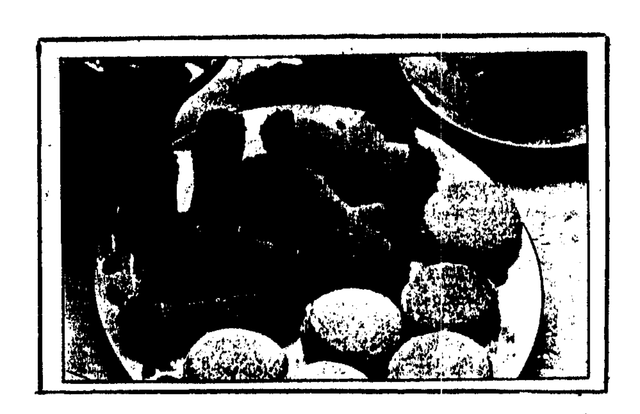
٣. يتم عجن خليط الدقيق مع المخلوط الدهني و السكر تدريجيا مع إضافة كمية قليلة من اللبن الحليب حتى تتكون عجينة سهلة التشكيل.

٤. يتم تشكيل العجينة في صور مختلفة تبعا للرغبة و هذا عن طريق فردها على سطح أملس مرشوش بقليل من الدقيق.

٥. تنقل هذه الأشكال إلى صواني الخبيز المدهونة بقليل من زيت الذرة.

٦. يجري الخبيز بإستخدام حرارة متوسطة حتى تمام النضج.

٧. يحفظ البسكويت البارد في الأوعية الخاصة به بعيدا عن الرطوبة و الحرارة.



(١٨) بسكويـــت الجبنـــة

المكونــات

- ٤ كوب دقيق.
- ½ ١ كوب زبدة.
- ٦ صفار بيض.
- ١ ملعقة صغيرة مسحوق خبيز.
- ١ ملعقة كبيرة سمسم أبيض.
- ½ كوب جبنة رومي مبشورة.

الطـــريقة:

١. يخلط مسحوق الخبيز مع الدقيق و ينخل جيدا.

٢. يتم إضافة الزبدة إلى خليط الدقيق و إجراء الفرك بإستخدام أصابع اليد حتى التجانس.

٣. يضاف السمسم بعد تنقيته من الشوائب إلى الخليط السابق مع قليلا من مسحوق الجبنة المبشورة و يستمر في عملية الخلط حتى الإمتزاج.

٤. يخفق صفار البيض بواسطة شوكة أو المضرب اليدوي قليلا لإجراء المزج.

٥. يضاف صفار البيض المخفوق إلى العجينة السابقة حتى تتكون عجينة يابسة سهلة الفرد.

٦. تفرد العجينة على سطح مستوي مدهونة بقليل من زيت الذرة في شكل مستطيل بسمك ½ سم و يشكل السطح الخاص بها بواسطة ظهر شوكة لتكوين علامات مستقيمة واضحة.

٧. بإستخدام الفرشة يدهن سطح العجينة بواسطة البيض و تنثر الجبنة المبشور على السطح مع الضغط الجفيف عليها بإصابع اليد.

٨. يقطع المستطيل إلى أصابع بعرض ½ سم و طول ٥ سم و يمكن برم الأصابع بقلب أطرافها في الإتجاه المعاكس مرة واحدة.

٩. تنقل الأشكال المعدة إلى صواني الخبيز المدهونة بقليل من زيت الذرة. و تخبز في فرن متوسط الحرارة حتى النضج.

١٠.تحفظ في الأواني الخاصة بها و هي باردة.

(١٩) بسكويـــت المارنـــج

المكونـــات

- ٦ ملاعق كبيرة سكر بودرة.
- ٦ بياض بيض.
- ٤ ملاعق كبيرة دقيق.
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا.
- مربى مشمش أو فراولة.

الطـــريقة:

١. يتم خفق بياض البيض جيد بواسطة المضرب الكهربي حتى يتكثف القوام و يصبح غليظا مع إضافة الفانيليا.

٢. يضاف كمية السكر المخلوط مع الدقيق تدريجيا إلى بياض البيض مع الإستمرار في الخفق بالمضرب الكهربي حتى يصبح القوام هش مثل قوام الكريمة.

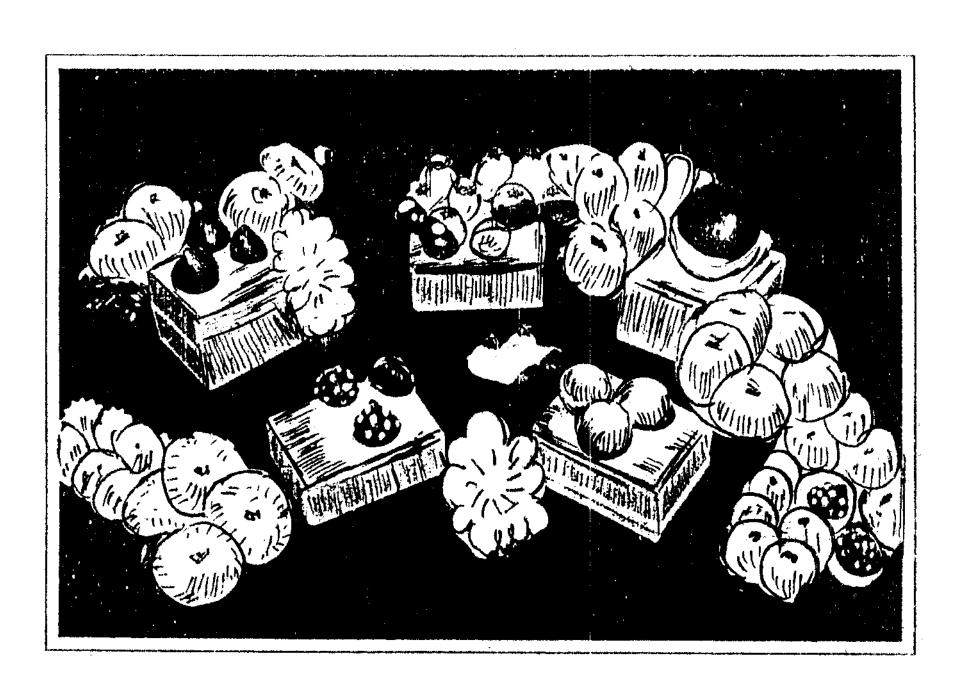
٣. يتم التشكيل بإستخدام الكيس القماش و القمع الذي يكون على شكل وردة و هذا فوق صواني الخبيز المدهونة بقليل من زيت الذرة بحيث تتكون وردات مرتفعة ذات طرف مدبب.

٤. يجري الخبيز في فرن هادئ الحرارة حتى تمام النضج.

٥. بعد تمام النضج يرفع البسكويت من صواني الخبيز و يعرض للهواء للتبريد.

٦. يتم لصق كل قطعتين بواسطة مربي مشمش أو الفراولة و يرش بقليل من سكر البودرة.

٧. يحفظ في الأوعية الخاصة به بعيدا عن الرطوبة.



(٢٠) بسكويـــت الثـــلاجـــة

المكونـــات

- ٤ أكواب دقيق.
- ٢ كوب سكر بودرة.
- ٣ بيضة.
- ½ ١ كوب زبدة.
- ١ ملعقة كبيرة مسحوق خبيز

+ نصف ملعقة بيكروبونات صوديوم.

- ١ ملعقة صغيرة فانيليا.
- كمية من اللبن الحليب.

الطـــريقة:

١. يخفق البيض بواسطة إستخدام مضرب كهربي مع إضافة الفانيليا.

٢. تضرب الزبدة بإستخدام المضرب الكهربي مع إضافة السكر البودرة و الإستمرار في عملية الخفق حتى يتحول إلى اللون الأبيض.

٣. يضاف الخليط الأول إلى الخليط الثاني مع الإستمرار في عملية الخفق حتى يتم الإمتزاج الجيد.

٤. يضاف إلى الدقيق كل من مسحوق الخبيز و بيكربونات الصوديوم و تخلط جيد و ينخل.

٥. يتم إضافة الدقيق تدريجيا إلى المزيج السابق مع إجراء عملية الخلط و العجن حتى تتكون عجينة سهلة التشكيل بإستخدام كمية من اللبن الحليب.

٦. تفرد العجينة على سطح مستوى و تلف على هيئة إسطوانة بحيث يتراوح قطرها ما بين ٥ – ٧ سم و تلف هذه الأسطوانة في ورق زبدة و تحفظ بالثلاجة لمدة ١٢ ساعة.

٧. بعد إنتهاء فترة التبريد تقطع الأسطوانة عرضيا إلى شرائح بسمك حوالي نصف سم.

٨. تنقل القطع المشكلة إلى صواني الخبيز المدهونة بقليل من زيت الذرة و تخبز في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج.

٩. بعد أن يبرد البسكويت ينقل إلى الأوعية الخاصة به بعيدا عن الحرارة و الرطوبة.

(٢١) بسكويت التمر

المكونات

- ٢ كوب دقيق.
- ١ كوب سكر بودرة.
- ٢ بيضة.
- ١ كوب زبدة.
- ½ ملعقة كبيرة مسحوق خبيز.
- ½ ملعقة صغيرة بيكربونات صوديوم.
- ½ ملعقة صغيرة فانيليا.
- ¼ كوب تمر منزوع النواه مطحون.
- قليل من اللبن الحليب.

الطريقة:

١. يضاف كل من مسحوق الخبيز و بيكربونات الصوديوم إلى الدقيق و ينخل جيدا.

٢. يخلط كل من الزبدة و السكر جيدا باليد أو بإستخدام المضرب الكهربي حتى يتحول اللون إلى الكريمي.

٣. يخفق البيض بواسطة مضرب البيض مع إضافة الفانيليا و يضاف إلى خليط الزبدة و السكر مع إستمرار عملية الخلط.

٤. يضاف كل من الدقيق و مطحون التمر تدريجيا إلى المزيج السابق مع الإستمرار في عملية العجن حتى تتكون عجينة سهلة التشكيل و يمكن إستخدام كمية من اللبن.

٥. تفرد العجينة على سطح أملس بسمك ½ سم و تلف في شكل إسطوانة ذات قطع يتراوح ما بين ٥ – ٧سم.

٦. تلف الأسطوانة المعدة في ورق زبدة و تحفظ في الثلاجة لمدة ١٢ ساعة بعد إنتهاء تلك الفترة تقطع إلى شرائح بسمك ½ سم.

٧. تنقل هذه الشرائح إلى صواني الخبيز المدهونة بقليل من زيت الذرة و تخبز في فرن متوسط الحرارة حتى النضج.

٨. يحفظ البسكويت بعد أن يبرد في الأوعية الخاصة به.

(٢٢) بسكويــــت الكاكــــــاو

المكونــات

- ٦ أكواب دقيق.
- ٣ كوب سكر بودرة.
- ٤ بيضة.
- ٢ كوب زبدة.
- ٣ ملاعق صغيرة مسحوق خبيز.
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا.
- ١ ملعقة صغيرة بيكربونات صوديوم.
- ¼ كوب كاكاو خام.
- قليل من اللبن الحليب.

الطـــــريقة:

١. يتم هدك الزبدة مع السكر البودرة جيد بواسطة اليد أو إستخدام مضرب كهربي حتى تكون اللون الأبيض.

٢. يخفق البيض جيدا بواسطة مضرب كهربي مع إضافة الفانيليا حتى يتكثف القوام.

٣. يخلط المزيج الأول مع المزيج الثاني مع الإستمرار في عملية الخلط.

٤. يضاف إلى الدقيق كل من الكاكاو و مسحوق الخبيز و بيكربونات الصوديوم و ينخل و يضاف إلى المزيج السابق مع إستمرار عملية العجن و حتى تتكون عجينة سهلة التشكيل يمكن إستخدام قليل من اللبن.

٥. تفرد العجينة بسمك ½ سم على سطح أملس و تلف على هيئة إسطوانة لا يزيد قطرها عن ٥ سم.

٦. تلف هذه الأسطوانة في ورق زبدة و تحفظ بالثلاجة لمدة ١٢ ساعة.

٧. تقطع الأسطوانة عرضيا في صورة لفات بسمك ٥ سم و تنقل إلى صواني الخبيز المدهونة بقليل من زيت الذرة.

٨. تخبز الأشكال الدائرية في فرن متوسط الحرار حتى النضج.

٩. يحفظ البسكويت البارد في الأوعية الخاصة به بعيدا عن الحرارة و الرطوبة.

(٢٣) بسكويـــت الأرز

المكونـات

- ½ كوب دقيق.
- ¼ كوب دقيق أرز ناعم.
- ٤ ملاعق كبيرة سكر بودرة.
- ٤ صفار بيض.
- ½ كوب زبدة.
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا.
- ١ ملعقة صغيرة مسحوق خبيز.

الطــــريقة:

١. يخلط الدقيق مع مسحوق الخبيز و دقيق الأرز و ينخل مرتين.

٢. يضرب السكر مع الزبدة جيدا بواسطة اليد أو المضرب الكهربي.

٣. يخفق صفار البيض بالمضرب الكهربي بعد إضافة الفانيليا و يضاف إلى الخليط السابق مع الإستمرار في الخلط لتكوين مزيج متجانس.

٤. يضاف إلى المزيج المتجانس الدقيق تدريجيا مع الإستمرار في عملية العجن حتى تتكون عجينة سهلة التشكيل.

٥. تفرد العجينة على سطح أملس بواسطة اليد ثم بإستخدام النشابة بسمك حوالي ½ سم.

٦. تقطع هذه العجينة إلى حلقات بواسطة القطاعات ذات الأشكال المختلفة.

٧. تنقل القطع المشكلة إلى صواني الخبيز المدهونة بقليل من زيت الذرة و تخبز في فرن متوسط الحرارة حتى تمام النضج.

٨. بعد أن يبرد البسكويت يحفظ في الأوعية الخاصة به بعيدا عن الحرارة و الرطوبة.



(٢٤) البسكويت الذهبي

المكونات

- ١ كوب دقيق.
- ½ فنجان عسل أسود.
- ٤ ملاعق كبيرة سكر بودرة.
- ٢ بيضة + فانيليا.
- ٤ ملاعق كبيرة زبدة.
- ½ ملعقة بيكربونات صوديوم + قليل من الملح.
- ١ ملعقة جنزبيل ناعم.
- كمية قليل من سكر النترفيش للتجميل.

الطريقة:

١. يتم خلط كل من الدقيق و الملح و بيكربونات الصوديوم و الجنزبيل جيدا و ينخل.

٢. تضاف الزبدة إلى خليط الدقيق و تفرك جيدا بإستخدام أصابع اليد حتى التجانس.

٣. يضاف السكر تدريجيا إلى هذا الخليط و يستمر في عملية العجن.

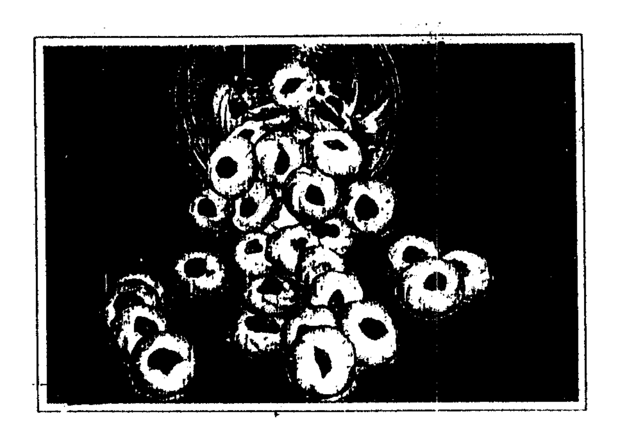
٤. يخفق البيض جيدا مع الفانيليا و يضاف إلى الخليط السابق مع إستمرار عملية العجن.

٥. يضاف العسل الأسود إلى الخليط السابق، و العجن حتى تتكون عجينة لينة سهلة التشكيل.

٦. يتم تشكيل العجينة على هيئة كور صغيرة الحجم، و تقلب في سكر السنترافيش.

٧. تنقل هذه الأشكال إلى صواني الخبيز المدهونة بقليل من زيت الذرة و تخبز في فرن مرتفع الحرارة بإستخدام الرف العلوي من الفرن حتى تنضج.

٨. تحفظ في الأوعية الخاصة بها بعد أن تبرد بعيدا عن الرطوبة.



(٢٥) بسكويت وردات جوز الهند

المكونات

- ½ ٢ كوب دقيق.
- ½ كوب سكر بودرة.
- ٢ بيضة.
- ١ كوب زبدة.
- فانيليا.
- ٢ ملعقة صغيرة مسحوق خبيز.
- ½ كوب لبن جوز هند.

الطريقة:

١. يتم خفق البيض جيدا بإستخدام المضرب الكهربي مع إضافة الفانيليا,.

٢. يضاف مسحوق الخبيز إلى الدقيق و ينخل جيدا.

٣. تضرب الزبدة بإستخدام المضرب الكهربي مع إضافة سكر البودرة تدريجيا حتى يتكون اللون الكريمي و يضاف إليه مخفوق البيض مع الإستمرار في الخلط.

٤. يضاف إلى هذا الخليط الدقيق تدريجيا مع العجن الجيد ثم يضاف لبن جوز الهند حتى تتكون عجينة متوسط الليمونة سهلة التشكيل.

٥. تشكل العجينة بإستخدام كيس القماش و القمع على هيئة وردات و ذلك مباشرة في صواني الخبيز - مع مرعاة عدم دهن الصواني بأي مواد دهنية.

٦. يخبز في فرن متوسط الحرارة في الرف العلوي حتى ينضج.

٧. بعد أن يبرد يمكن تجميليه بواسطة قطعة من المربى أو الفواكهه المسكرة و يحفظ في الأواني الخاصة به بعيدا عن الرطوبة.



(٢٦) بسكويت الليمون

المكونات

- ٣,٥ كوب دقيق.
- ١,٥ كوب سكر بودرة.
- ٢ بيضة.
- ١ كوب سمن.
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا.
- مبشور ليمونة كبيرة.
- قليل من الفانيليا.

الطريقة:

١. يخفق البيض جيد مع الفانيليا بإستخدام المضرب الكهربي.

٢. ينخل الدقيق مع مسحوق الخبيز مرتين.

٣. يقلب السمن جيد مع السكر البودرة و الذي يضاف تدريجيا ثم يجري الخلط و يضاف إليه البيض المخفوق و مبشور الليمون.

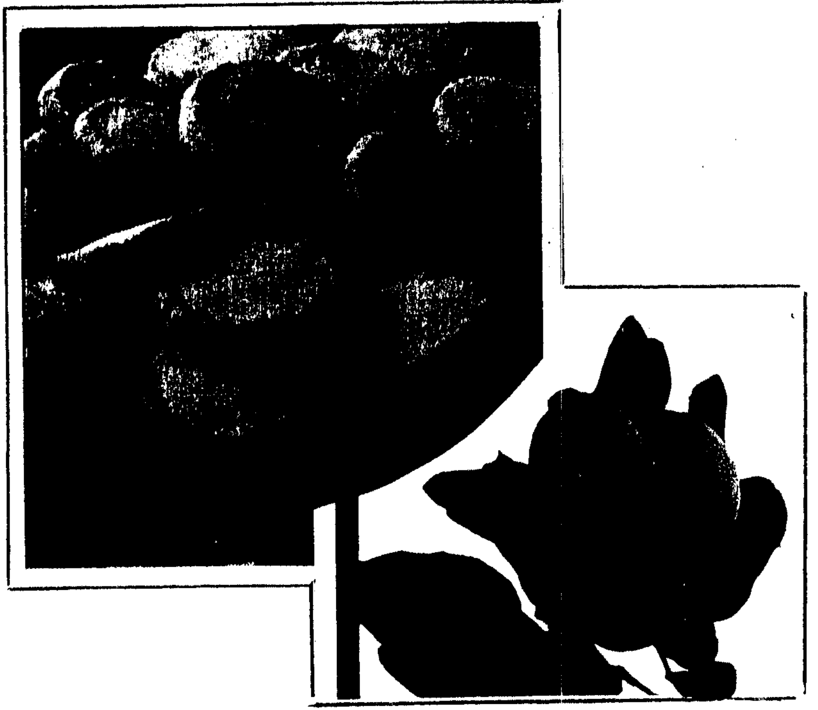
٤. يضاف الدقيق المنخول تدريجيا إلى الخليط السابق مع إستمرار عملية الخلط ثم العجن حتى تتكون عجينة سهلة التشكيل.

٥. تفرد العجينة على سطح أملس مرشوش بقليل من الدقيق و تشكيل بواسطة قطاعات خاصة ذات أشكال متعددة تبعا للرغبة.

٦. تنقل هذه الأشكال إلى صواني الخبيز المدهونة بقليل من زيت الذرة و تخبز بإستخدام نار هادئة.

٧. بعد أن يبرد البسكويت يمكن أن يلصق كل قطعتين بإستخدام مربى المشمش أو العسل النحل و يعاد إلى صواني الخبيز مرة أخرى حيث يعاد خبيز لمدة ٢ دقيقة.

٨. ينقل البسكويت البارد إلى الأوعية الخاصة به و يحفظ بعيدا عن الحرارة و الرطوبة.



(٢٧) بسكويت المبشرة

المكونات

- ٤ كوب دقيق.
- ١ كوب سكر بودرة.
- ٦ بيضة.
- ١ كوب زيت ذرة.
- ½ كوب جوز هند.
- عجوة مخلوط بكمية من السمن و قليل من السكر المذاب في الماء.
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا.
- ٤ ملعقة صغيرة مسحوق خبيز.

الطريقة:

١. يضاف زيت الذرة إلى سكر البودرة و يضرب بواسطة المضرب الكهربي حتى التجانس.

٢. يضرب البيض جيد بالمضرب الكهربي مع إضافة الفانيليا. و يضاف إلى خليط الزيت السكر.

٣. ينخل الدقيق بعد خلطه بمسحوق الخبيز و يضاف تدريجيا إلى الخليط السابق مع إجراء الخلط و العجن الجيد حتى تتكون عجينة متماسكة.

٤. يتم فرد ٣/٢ كمية العجينة في صنية مدهونة بقليل من زيت الذرة.

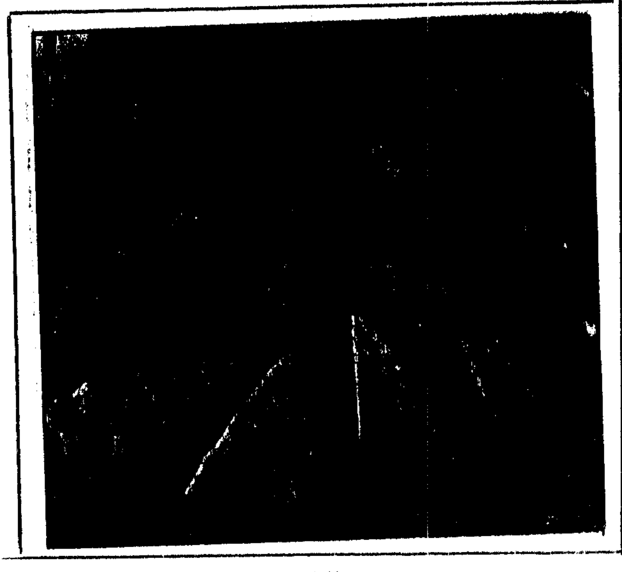
٥. تفرد كمية العجوة بحيث تغطي سطح العجينة المفرودة.

٦. يتم بشر بقية كمية العجينة بالمبشرة بحيث تغطي سطح العجوة.

٧. تخبز في فرن الخبيز بإستخدام درجة حرارة متوسطة على الرف العلوي.

٨. بعد أن تبرد تقطع إلى مستطيلات أو مربعات بأحجام مناسبة.

٩. تنقل للحفظ في أوعية مناسبة معلقة جيدا.



(٢٧) بسكويت البطاطس

المكونات

- ١ كيلو دقيق.
- ½ كيلو بطاطس.
- ٣ صفار بيض.
- ٢ ملعقة كبيرة كمون مطحون.
- ٢ كوب سمن أو زبدة.
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا + قليل من الملح.
- ٢ ملعقة كبيرة مسحوق خبيز.

الطريقة:

١. يجري غسيل البطاطس جيد و يغمر في الماء و يجري سلقه حتى التسوية، و يقشر بإزالة الجلد الخارجي و يخلط جيد في الكبة.

٢. يضاف كل من مسحوق الخبيز و الكمون و الملح إلى دقيق و يخلط ثم ينخل جيد.

٣. يخفق صفار البيض بإستخدام مضرب كهربي أو يدوي و يخلط بالفانيليا ثم يضاف إليه عجينة البطاطس و يخلط جيدا.

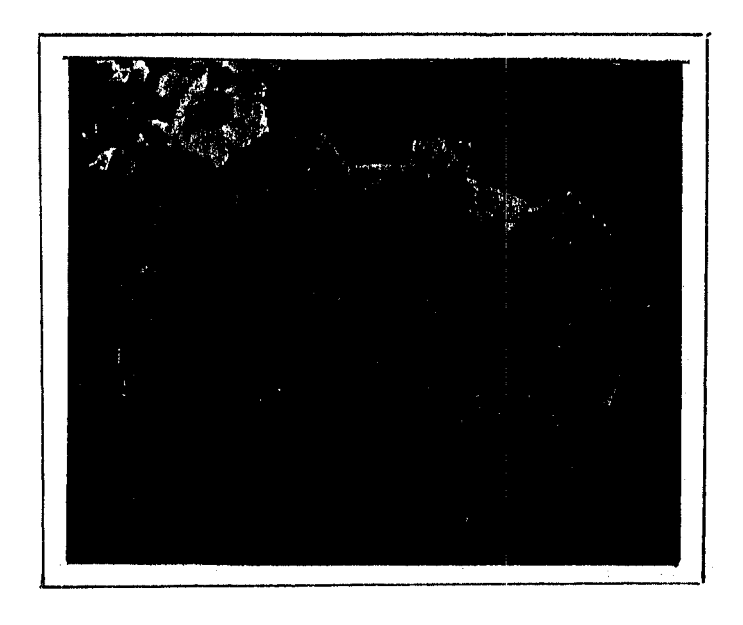
٤. تضرب السمن أو الزبدة جيدا بالمضرب الكهربي و يضاف إليها مخلوط الدقيق و تفرك حتى تتكون عجينة متجانسة.

٥. يضاف خليط البيض و البطاطس إلى الدقيق و السمن و يعجن جيدا حتى تتكون عجينة لينة سهلة التشكيل.

٦. يجري تشكيل العجينة بالأشكال المرغوبة و ترص في صواني الخبيز المدهونة بقليل من زيت الذرة.

٧. يخبز البسكويت في فرن متوسط الحرارة حتى النضج.

٨. يعبأ في الأواني الخاصة بها بعد أن تبرد بعيدا عن الرطوبة.



(٢٩) بسكويـــت الشيكولاتـــه و القرفـــة

المكونـــات

- ٢ كوب دقيق.
- ½ كوب سكر بودرة.
- ½ كوب زبدة.
- ٢ بيضة.
- ١ ملعقة كبيرة مسحوق خبيز.
- ٣ ملاعق كبيرة كاكاو خام.
- ١ ملعقة صغيرة قرفة.
- ½ ملعقة صغيرة فانيليا.

الطـــريقة:

١. يجري خفق البيض جيدا بإستخدام المضرب اليدوي أو الكهربي مع إضافة الفانيليا، ثم يضاف السكر تدريجيا مع الإستمرار في الخفق حتى يتكون خليط لزج ثم تضاف الزبدة مع الإستمرار في الخلط حتى يتكون مزيج متجانس.

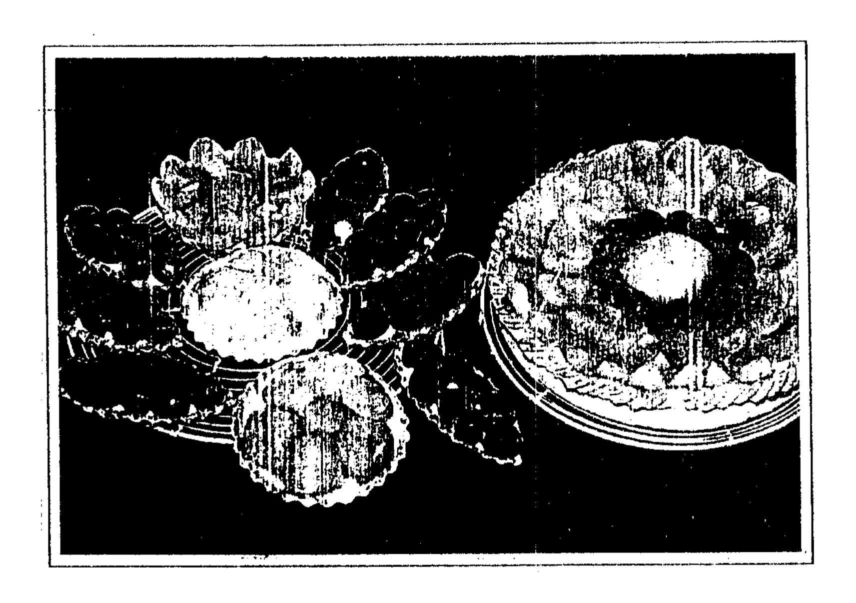
٢. يخلط كل من الدقيق مع مسحوق الخبيز و القرفة و الكاكاو و الخام و ينخل مرتين.

٣. يضاف خليط الدقيق إلى المزيج السابق و تجري عملية العجن حتى تتكون عجينة لينة سهلة التشكيل.

٤. يجري تشكيل العجينة بإستخدام القطاعات أو إستخدام مفرمة اللحوم بعد تغير الأوجه الخاصة بها لتكوين أشكال مختلفة من البسكويت.

٥. ترص الأشكال المحضرة على صواني الخبيز المدهونة بقليل من زيت الذرة و تخبز في فرن هادئ درجة الحرارة حتى النضج.

٦. تحفظ في الأواني الخاصة بها بعد أن تبرد بعيدا عن الرطوبة.



(٣٠) بسكويت اللبن

المكونات

- ٩ أكواب دقيق.
- ½ ١ كوب سكر سنترافيش.
- ½ ١ كوب لبن حليب.
- ١ كوب زبدة.
- ١ ملعقة كبيرة مسحوق خبيز.

الطريقة:

١. يتم إسالة الزبدة بإستخدام نار هادئة و تضاف إلى اللبن المذاب به السكر و يجري الخلط الجيد.

٢. يضاف مسحوق الخبيز إلى الدقيق و ينخل جيد مرتين.

٣. يضاف الدقيق إلى المزيج السابق تدريجيا مع إجراء عملية العجن حتى تتكون عجينة يابسة.

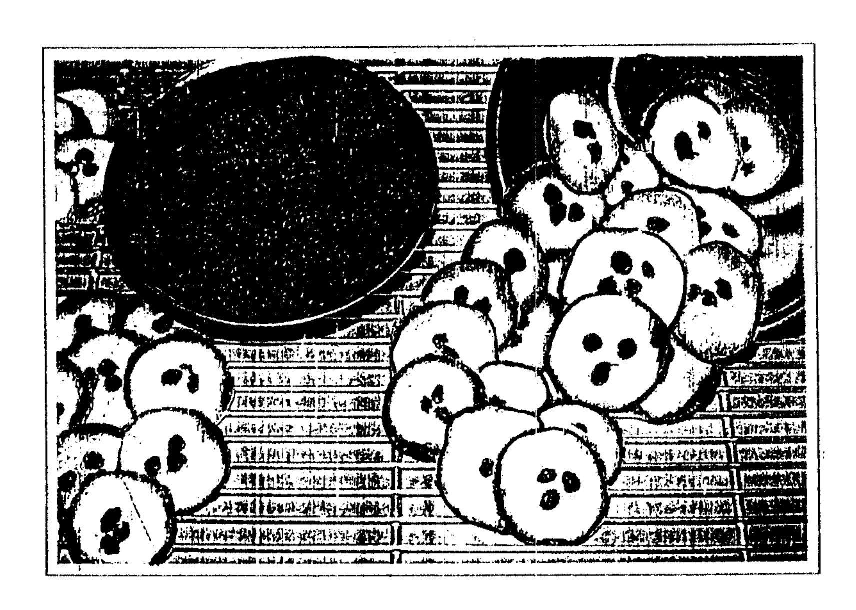
٤. تفرد العجينة على سطح أملس مدهون بقليل من زيت الذرة بسمك حوالي ½ سم باليد أولا ثم بالنشابه.

٥. تقطع و تشكل العجينة بالقطاعات أو بالسكينة تبعا للأشكال المرغوبة.

٦. ترص الأشكال المعدة على صواني الخبيز المدهونة بقليل من زيت الذرة.

٧. تخبز هذه الأشكال في فرن متوسط الحرارة لمدة ١٥ دقيقة حتى النضج.

٨. يعبأ البسكويت في الأواني الخاصة به بعد أن يبرد بعيدا عن الحرارة و الرطوبة.



(٣١) بسكويـــت هولانـــدي

المكونـات

- ٢,٥ كوب دقيق.
- ½ كوب سكر بودرة.
- ½ كوب زبدة.
- ١ بيضة.
- ١ ملعقة كبيرة مسحوق خبيز.
- ½ ملعقة صغيرة جنزبيل.
- ١ ملعقة صغيرة قرفة.
- قليل من فانيليا – لبن حليب للعجن.

الطـــريقة:

١. تضرب الزبدة بواسطة اليد في إناء متسع حتى تسيل، يضاف إليها السكر مع الإستمرار في الخلط.

٢. تخفق البيض بواسطة شوكة مع إضافة الفانيليا.

٣. يضاف مخفوق البيض إلى مزيج الزبدة و السكر و تخلط جيدا.

٤. يخلط الدقيق مع مسحوق الخبيز و القرفة و الجنزبيل و ينخل جيدا.

٥. يضاف الدقيق إلى المزيج السابق تدريجيا مع إجراء العجن جيدا حتى تتكون عجينة يابسة سهلة التشكيل. و يمكن إستخدام قليل من اللبن للوصول إلى القوام المرغوب.

٦. تفرد العجينة على سطح أملس مستوي مدهون بقليل من زيت الذرة بإستخدام اليد ثم بالنشابه و تقطع بواسطة قطاعات ذات أشكال مختلفة.

٧. تنقل الأشكال المحضرة إلى صواني الخبيز المدهونة بقليل من زيت الذرة و تخبز في فرن متوسط الحرارة حتى النضج.

٨. يمكن تجميل البسكويت بلصق كل أثنين معا بواسطة مربي المشمش.

٩. تحفظ في الأواني الخاصة بها بعد أن تبرد بعيدا عن الحرارة و الرطوبة.

(٣٢) بسكويـــــت البهـــــــارات

المكونـــات

- ٣,٥ كوب دقيق.
- ½ كوب سكر بودرة.
- ½ كوب زبدة.
- ¼ كوب عسل أسود.
- ½ ملعقة كبيرة مسحوق خبيز.
- ½ ملعقة كبيرة بيكربونات صوديوم.
- ½ ملعقة كبيرة قرفة.
- كمية قليلة من القرنفل – و الجنزبيل – و جوزة الطيب و الفانيليا.

الطـــــريقة:

١. يخلط الدقيق بالقرفة و الجنزبيل و القرنفل و جوزة الطيب و مسحوق الخبيز و بيكربونات الصوديوم و ينخل جيدا.

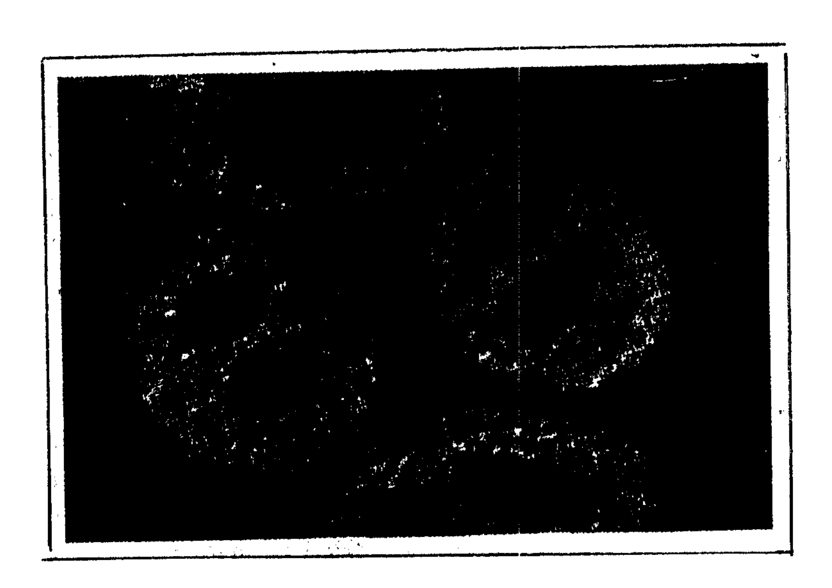
٢. تدهك الزبدة بواسطة اليد و يضاف إليها خليط الدقيق و يتم الفرك بإستخدام أصابع اليد حتى يتم الإختلاط.

٣. تخفق البيض مع الفانيليا بواسطة شوكة و تضاف إلى الخليط السابق مع إضافة كمية من اللبن حتى تتكون عجينة سهلة التشكيل.

٤. يتم فرد العجينة على سطح أملس مدهونة بقليل من زيت الذرة و تشكل بالقطاعات بالأشكال المرغوبة أو تستخدم مفرمة اللحوم بعد إستخدام الأوجه الخاصة بتشكيل البسكويت.

٥. تنقل الأشكال المحضرة إلى صواني الخبيز المدهونة بقليل من زيت الذرة و تخبز في فرن متوسط الحرارة لمدة ١٥ دقيقة حتى تنضج.

٦. ينقل البسكويت بعد أن يبرد إلى الأوعية الخاصة به بعيدا عن الحرارة و الرطوبة.



(٣٣) بسكويـــت سافـــوي

المكونـات

- ١ كوب دقيق.
- ٥ ملاعق كبيرة سكر بودرة.
- ٣ ملاعق كبيرة نشا ذرة.
- ٤ بيضة.
- ½ ملعقة صغيرة فانيليا.

الطـــريقة:

١. يخفق البيض جيدا بواسطة المضرب الكهربي مع إضافة الفانيليا.

٢. يضاف السكر تدريجيا إلى البيض المخفوق مع إستمرار عملية الخلط حتى يتكون مزيج يميل إلى اللون الأبيض الكريمي.

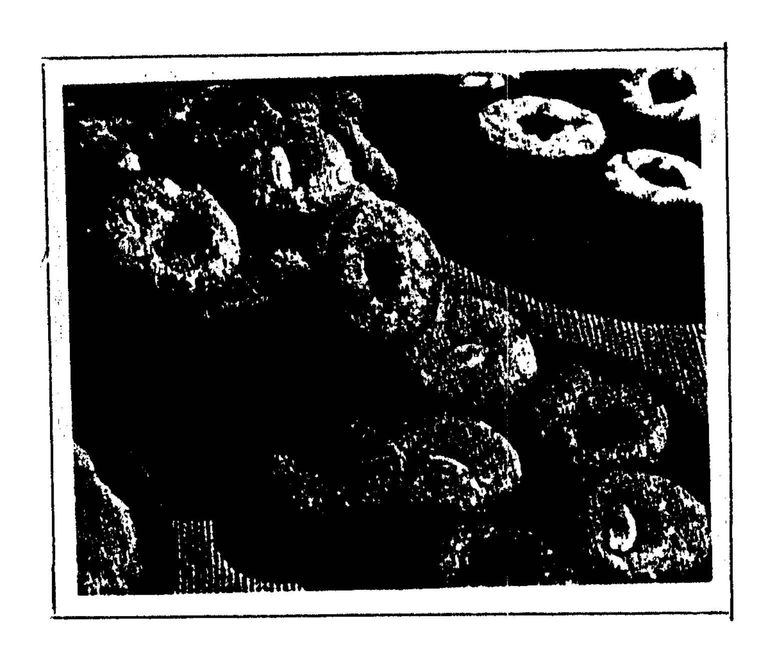
٣. يضاف النشا إلى الدقيق و يخلط جيدا ثم ينخل مرتين.

٤. يضاف الدقيق إلى المزيج السابق تدريجيا مع إجراء التقليب بخفة لإدخال الهواء.

٥. تشكل العجينة بإستخدام الكيس القماش و القمع الدائري و هذا فوق سطح صواني الخبيز و التي تحتوي مع طبقة رقيقة من مسحوق الأرز الناعم حيث تشكل العجينة على هيئة أصابع بطول ٥ سم.

٦. يتم خبيز البسكويت بإستخدام نار متوسطة حتى تنضج.

٧. ينقل البسكويت إلى أواني الحفظ الخاصة به بعد أن يبرد بعيدا عن الرطوبة.



ثـــالثاً

الكيــــك

بأنواعة المختلفة



ثالثا: الكيـــك بأنـــواعـــه المختـــلفة

١. الكيك العادي.	٢. كيك إستار.
٣. كيك لايت.	٤. كيك مون.
٥. كيك الفواكهه.	٦. كيك البرتقال.
٧. كيك بحلقات البرتقال.	٨. كيك الرخام.
٩. كيك المكسرات.	١٠. كيك الشيكولاته.
١١. كيك دندي.	١٢. كيك الشيكولاته بالفسدق.
١٣. كيك الروك.	١٤. كيك التفاح.
١٥. كيك الخريف.	١٦. كيك العسل الأسود.
١٧. كيك العسل الأسود بالبلح.	١٨. كيك جوز الهند.
١٩. كيك المادلين.	٢٠. الكيكة الأسفنجية.
٢١. كيك الزبادي.	٢٢. كيكة الفواكهه الأسفنجية.
٢٣. كيك الفراولة.	٢٤.البسطا فلورا.
٢٥. السويسرول.	٢٦. السويسرول بالجيلي.



معلومات و إرشادات لنجاح عمل الكيك:

(١) يراعى الدقة بقدر الإمكان عند أخذ المقادير و تنفيذ الطريقة المشار إليها.

(٢) يفضل أن تكون جميع المكونات على درجة حرارة الغـرفة قبل البدء في العمل.

(٣) عند إستخدام المضرب الكهربي يستخدم بالسرعة البطيئة مع المادة الدهنية و عند إضافة السكر تستعمل السرعة المتوسطة حتى يصبح الخليط هش ثم يعاد إستخدام السرعة البطيئة مرة أخرى.

(٤) عند إضافة البيض غير المخفوق يجب أن يضاف واحدة واحدة مع الخفق لمدة دقيقة واحدة و ذلك بعد إضافة كل بيضة لعدم إنفصال المستحلب.

(٥) يفضل إستخدام اليد أو الملعقة الخشبية أو السرعة البطيئة عند إضافة الدقيق.

(٦) يجب تحضير قوالب الكيك أو الصواني بحيث تكون نظيفة ثم تدهن بالسمن و ترش بالدقيق أو تبطن بورق الزبدة.

(٧) إذا ظهرت حبيبات على سطح العجينة أو بداخلها أثناء الخلط يسخن أسفلها قليلا مع إستمرار التقليب حتى تختفي الحبيبات.

(٨) يراعى عدم العجن لمدة طويلة لعدم زيادة مطاطية العجينة حيث يجب أن تكون هشة.

(٩) يجب ألا تكون العجينة يابسة أو لينة أكثر من اللازم الأ وادي ذلك إلى هبوط الفواكهه المسكرة أو الزبيب في قاع القالب.

(١٠) عند صب العجينة في القالب أو الصينية يجب ألا يزيد إرتفاعها على ثلثي إرتفاع الإناء.

(١١) يجب إدخال الكيك الفرن عقب الإنتهاء من العمل مباشرة حتى لا يقل مفعول مسحوق الخبيز الذي يعمل على تكوين المسامية داخل العجينة.

(١٢) يجب أن يوقد الفرن في بداية تحضير الكيك.

(١٣) يجب إدخال الكيك في فرن تكون درجة حرارته مضبوطة تبعا للطريقة المشار إليها حتى لا تحترق الطبقة الخارجية قبل النضج.

(١٤) توضع القوالب الصغيرة في الرف اللعلوي في فرن حار حرارته ٢٠٠ مْ لمدة ١٥ – ٢٠ دقيقة، و الصواني و القوالب الكيك في فرن متوسط الحرارة ١٧٧مْ في الرف الأوسط لمدة ٤٠ – ٥٠ دقيقة، و القوالب المحتوية على زبيب أو فواكهه مسكرة في الرف السفلي في فرن متوسط الحرارة.

(١٥)عند وضع أكثر من قالب أو صينية في الرف الواحد يجب أن تكون هناك مسافة مناسبة للسماح بمرور الهواء الساخن و الحرارة بينهما.

(١٦)يجب غلق باب الفرن بدقة و لا يفتح إلا قليلا و لا يجوز فتحة قبل مضي ٧ – ١٠ دقائق للأحجام الصغيرة، ١٥ – ٢٠ دقيقة للأحجام الكبيرة إلا و هبط الكيك و أصبح غير مسامي القوام.

(١٧)إذا أحمر وجهه الكيك قبل النضج يجب تغطية سطحه برقائق الألومنيوم.

(١٨)يختبر الكيك طريق غرز طرف سكين رفيع في مركزه أو إستخدام الأسياخ الخشبية المستخدمة للشيش طاووك فإذا خرجت نظيفة دل ذلك على نضج الكيك.

(١٩)من دلاله نضج الكيك إنكماش جوانبه، إرتفاع السطح، إحمرار الوجه و ظهور رائحة الكيك المميزة.

(٢٠)يفرغ الكيك من القوالب أو الصواني بعد مرور ٢ – ٣ دقائق من خروجه من الفرن و هو ساخن و يتم ذلك على منخل أو قاعدة سلك ثم يعاد وضعه في شكله الصحيح.

(٢١)يجب عدم تقطيع الكيك إلا بعد أن يبرد تماما و ألا أدى هذا إلى تهشمه.

(١) الكيــــــك العــــــادي

المكونـــات :

- ٤ أكواب دقيق.
- ٢ كوب سكر بودرة.
- ¼ ١ كوب زبدة أو سمن.
- ¾ كوب لبن حليب.
- ٤ بيضة.
- ½ ملعقة صغيرة فانيليا.
- ٥ ملاعق كبيرة مسحوق خبيز.

الطـــــريقة:

١. تضرب الزبدة بواسطة المضرب الكهربي جيدا.

٢. يخفق البيض بإستخدام المضرب الكهربي و يضاف إلى الزبدة و يستمر في عملية الخفق حتى يمتزج الخليط مع إضافة الفانيليا.

٣. يضاف السكر البودرة تدريجيا مع إستمرار عملية الخلط.

٤. يخلط الدقيق مع مسحوق الخبيز جيدا و ينخل.

٥. يضاف الدقيق تدريجيا بالتناوب مع إضافة اللبن الحليب مع الإستمرار في عملية الخلط و العجن حتى تتكون عجينة لينة.

٦. تعد قوالب الكيك الكبيرة أو الإناء الخاص بصناعة الكيك و يدهن بقليل من السمن و يرش بقليل من الدقيق و يصب به العجينة اللينة أو توزع في قوالب الكيك المعدة بنفس الطريقة السابقة

٧. تنقل قوالب الكيك إلى فرن متوسط الحرارة لمدة ٤٠ دقيقة مع مراعاة عدم فتح باب الفرن قبل مرور ثلث ساعة يمكن بعدها إختبار نضج مركز الكيك بواسطة طرف سكين أو أسياخ الشيش طاووك الخشبية.

٨. قبل أن يبرد الكيك يقلب من القوالب الخاصة به و يقطع بعد أن تبرد و يقدم على طبق بقاعدة مفروشة داتنال.



(٢) كيك إستار

المكونات

- ¾ ١ كوب دقيق.
- ١ كوب سكر بودرة.
- ½ كوب زبدة أو سمن.
- ½ كوب زبادي.
- ٢ بيضة.
- ½ ملعقة صغيرة فانيليا.
- ١ ملعقة صغيرة مسحوق خبيز.
- ٣ أصابع موز

الطريقة:

١. ينخل الدقيق مرتين بعد خلطه بمسحوق الخبيز.

٢. يخفق البيض بإستخدام المضرب الكهربي مع إضافة الفانيليا حتى إمتزاج القوام.

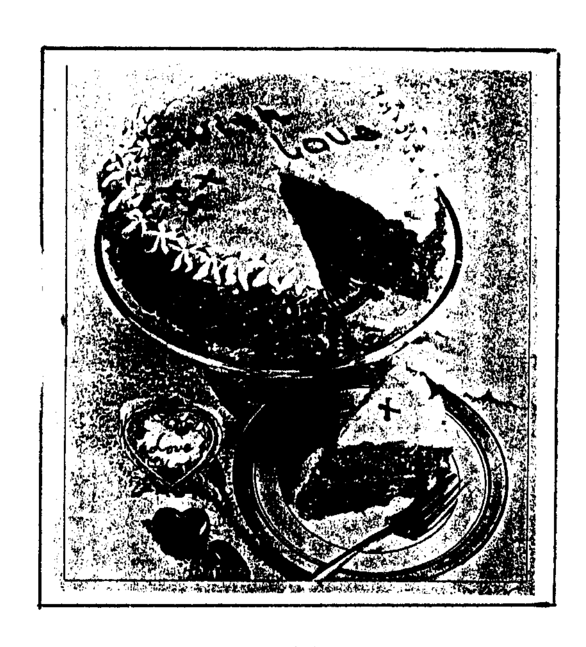
٣. تضاف الزبدة تدريجيا إلى مخفوق البيض مع إستمرار عملية الخلط الجيد ثم يضاف الزبادي و السكر مع إجراء الخلط حتى التجانس.

٤. يضاف الدقيق المنخول إلى المزيج السابق تدريجيا مع إجراء عملية العجن حتى تتكون عجينة لينة.

٥. تعد قوالب الكيك المدهونة بقليل من السمن و المرشوشة بكمية قليلة من الدقيق حيث يصيب فيها ربع إرتفاعها عجينة ثم يضاف الموز المقطع إلى حلقات و يستكمل إضافة بقية العجينة تى منتصف إرتفاع القالب.

٦. تنقل هذه القوالب إلى أفران الخبيز ذات درجة الحرارة المتوسط لمدة لا تقل عن ٣٠ دقيقة مع مراعاة عدم فتح باب الفرن قبل مرور ٢٠ دقيقة حتى ينضج.

٧. يقطع الكيك إلى شرائح بعد أن يبرد و يقدم.



(٣) كيك لايت

المكونات

- ½ ٣ كوب دقيق.
- ٢ كوب سكر بودرة.
- ١ كوب زبدة أو سمن.
- ١ كوب لبن حليب.
- ٤ بيضة.
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا.
- ٣ ملاعق كبيرة مسحوق خبيز.

الطريقة:

١. يخفق البيض جيدا بإستخدام المضرب الكهربي مع إضافة الفانيليا.

٢. يضاف إلى البيض المخفوق الزبدة مع الإستمرار في عملية الخلط ثم يضاف السكر تدريجيا مع الخلط حتى الإمتزاج.

٣. ينخل الدقيق مرتين بعد إضافة مسحوق الخبيز إليه.

٤. يضاف الدقيق تدريجيا بالتناوب مع اللبن مع المزيج السابق مع إجراء الخلط و العجن الجيد حتى تتكون عجينة لينة.

٥. تحضر قوالب الكيك الكبيرة المدهونة بقليل من السمن و المرشوشة بمقدار من الدقيق و يصب فيها عجينة الكيك بحيث لا يزيد إرتفاعهاعن نصف إرتفاع قالب الكيك.

٦. يخبز الكيك في أفران الخبيز على درجة حرارة متوسطة لمدة ٤٠ دقيقة حتى النضج.

٧. بعد أن يبرد الكيك يقطع إلى شرائح بالسمك المرغوب و يقدم و هو بارد.



(٤) كيك مون

المكونات

- ٢ كوب دقيق.
- ١ كوب سكر بودرة.
- ١ كوب زبدة أو سمن.
- ¾ كوب لبن حليب.
- ٥ بيضة.
- ½ ملعقة صغيرة فانيليا.
- ٢ ملعقة كبيرة مسحوق خبيز.
- كمية قليلة من الكاكاو الخام.

الطريقة:

١. يخفق البيض جيدا بالمضرب الكهربي مع إضافة الفانيليا ثم تضاف الزبدة مع الإستمرار في عملية الخفق و الخلط ثم يضاف السكر البودرة مع الخلط الجيد حتى يتكون مزيج متجانس.

٢. ينخل الدقيق مرتين و هذا بعد إضافة مسحوق الخبيز إليه.

٣. يضاف الدقيق تدريجيا إلى المزيج السابق مع الإستمرار في العجن و الخلط حتى تتكون عجينة لينة.

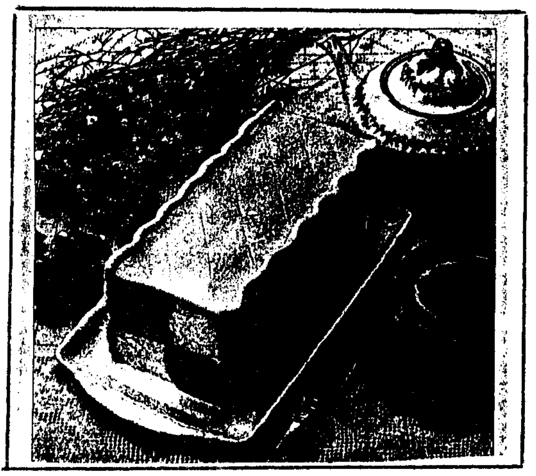
٤. يستقطع جزء بسيط من العجينة و يضاف إليها كمية من الكاكاو الخام مع التقليب الجيد حتى تجانس اللون.

٥. تعد قوالب الكيك النظيفة الجافة و التي سبق دهانها بقا ب من السمن و ترش بقليل من الدقيق.

٦. تصب جزء من العجينة الأولى في قالب الكيك و تلون بواسطة جزء من الكيك المخلوط بالكاكاو و يستكمل بقية القالب بواسطة العجينة الأولى بحيث لا يزيد إرتفاع العجينة عن نصف إرتفاع القالب.

٧. تنقل القوالب إلى فرن متوسط الحرارة و تخبز لمدة لا تقل عن نصف ساعة حتى النضج.

٨. يقدم الكيك بعد أن يبرد مقطعا في صورة شرائح رفيعة.



(٥) كيـــك الفواكهـــــه

المكونـــات

- ٣ كوب دقيق (حوالي ٣٧٥جم).
- ½ ٢ كوب سكر بودرة (حوالي ٣٧٥ جم).
- ½ ١ كوب زبدة (حوالي ٤٠٠ جرام).
- ٥ بيضة.
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا.
- ١ ملعقة صغيرة مسحوق خبيز.
- فواكهه مسكرة – زبيب.

الطـــــريقة:

١. تخلط الزبدة مع السكر و تدهك يدويا ــ أو تخلط بإستخدام المضرب الكهربي حتى تصبح خفيفة كالكريمة.

٢. يضرب البيض بالمضرب الكهربي مع إضافة الفانيليا.

٣. يضاف خليط الزبدة و السكر إلى البيض المخفوق تدريجيا مع إجراء التقليب الجيد.

٤. يخلط الدقيق مع مسحوق الخبيز مع إضافة جزء بسيط جدا من الملح و يجرى نخلهم و يضاف تدريجيا إلى المزيج السابق مع إجراء التقليب الجيد.

٥. تخلط كمية من الفواكهه المسكرة أو الزبيب إلى العجينة السابقة مع إجراء المزج الجيد.

٦. تعد قوالب الكيك المدهونة بواسطة الزبدة أو السمن أو المبطنة بورق زبدة مدهونة بقليل من السمن حيث يصب خليط العجينة حتى ثلثي إرتفاع القالب.

٧. يخبز في فرن متوسط الحرارة و هذا على الرف السفلي حتى تمام النضج.

* يجب عدم فتح باب الفرن قبل مضى ١٥ دقائق على الأقل.

** يختبر نضج الكيك بإستخدام طرف سكين حاد حيث يجب ألا يعلق بطرف السكين أي عجينة عند تمام النضج.

٨. يقطع الكيك إلى شرائح بالحجم المناسب بعد أن يبرد تماما.

(٦) كيك البرتقال

المكونات

- ½ ٢ كوب دقيق (حوالي ٣٠٠ جم).
- ½ ١ كوب سكر بودرة (حوالي ٢٢٥ جم).
- ¾ كوب زبدة (حوالي ١٧٠جم).
- ٥ بيضة.
- ½ ملعقة صغيرة مسحوق خبيز.
- ١ ملعقة كبيرة بشر برتقال.
- ٦ ملاعق كبيرة عصير برتقال.

الطريقة:

١. يخفق البيض جيدا بإستخدام مضرب كهربائي حتى تكون رغوة.

٢. يضاف السكر إلى الزبدة مع إجراء الخلط جيدا بإستخدام المضرب الكهربائي حتى يمتزج القوام و يصبح كريمي.

٣. يضاف البيض المخفوق إلى خليط السكر و الزبدة و يخلط جيدا.

٤. ينخل الدقيق بعد إضافة مسحوق الخبيز إليه.

٥. يضاف الدقيق إلى مزيج الزبدة و السكر و البيض السابق بالتناوب مع إضافة عصير البرتقال مع إجراء الخلط الجيد.

٦. يضاف قشر البرتقال المبشور إلى المزيج السابق مع إجراء التقليب.

٧. تصب العجينة السابقة حتى ثلثي إرتفاع قوالب الكيك المدهونة بواسطة قليل من السمن أو الزبدة.

٨. تخبز في فرن حار على الرف العلوي ٢٠٠ مْ لمدة ١٥ – ٢٠ دقيقة.

٩. يختبر درجة النضج الكيك بطرف السكين.

١٠. بعد تمام النضج و قبل أن يبرد الكيك يقلب و يقطع بعد أن تبرد بالسمك المطلوب و يقدم.



(٧) كيك بحلقات البرتقال

المكونات

- ½ ٢ كوب دقيق.
- ½ ١ كوب سكر بودرة.
- ¾ كوب زبدة.
- ٥ بيضة.
- ½ ملعقة صغيرة مسحوق خبيز.
- ١ ملعقة كبيرة بشر برتقال.
- ٦ ملاعق عصير برتقال.
- برتقاله أبو صرة مقشرة و مقطعة حلقات مع نزع البذور.

الطريقة:

١. ينخل الدقيق بعد خلطه بمسحوق الخبيز.

٢. تخلط الزبدة مع السكر و يجرى المزج الجيد بإستخدام مضرب كهربي حتى القوام الكريمي.

٣. يخفق البيض جيدا حتى تكون الرغوة.

٤. يضاف مخفوق البيض إلى خليط السكر و الزبدة و يجري الخلط الجيد.

٥. يضاف الدقيق إلى المزيج السابق مع إجراء الخلط الجيد و إضافة عصير البرتقال بالتناوب عند إضافة الدقيق حتى تتكون عجينة لينة ثم يضاف بشر البرتقال و يخلط جيدا.

٦. تعد قوالب الكيك المدهونة جيدا بواسطة السمن حيث يرص في قاع كل قالب حلقات برتقال بطريقة منتظمة و يضاف فوقها عجينة الكيك حتى إرتفاع ثلثي القالب.

٧. تخبز في فرن حار لمدة تصل إلى ١٥ – ٢٠ دقيقة.

٨. عند تمام نضج الكيك و بعد أن يبرد يقلب و يقطع و يقدم.



(٨) كيك الرخام

المكونات

- ½ ٢ كوب دقيق.
- ½ ١ كوب سكر.
- ١ كوب زبدة.
- ½ كوب لبن.
- ٧ بيضة.
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا.
- ١ ملعقة صغيرة مسحوق خبيز.
- ١ ملعقة كبيرة كاكاو خام.

الطريقة:

١. يمزج الزبدة مع السكر جيدا بإستخدام المضرب الكهربي حتى يصبح القوام كريمي.

٢. يخفق البيض مع إضافة الفانيليا بإستخدام المضرب الكهربي حتى يمتزج جيدا و يضاف إليه خليط السكر و الزبدة و كمية اللبن و يعاد مزجه مرة أخرى حتى تمام التجانس جيدا.

٣. يضاف مسحوق الخبيز إلى الدقيق و ينخل ثم يقسم إلى قسمين يضاف إلى أحدهما ملعقة الكاكاو الخام و تخلط جيدا.

٤. يضاف إلى القسم الأول نصف جزء من خليط الزبد و السكر و البيض و اللبن و يمزج جيدا و يضاف إلى القسم الأخر النصف الثاني من هذا الخليط و يقلب جيدا.

٥. تعد قوالب الكيك بدهانها بالسمن جيدا و ترش بقليل من الدقيق.

٦. تضاف جزء من العجينة البيضاء بواسطة إستخدام ملعقة ثم جزء من عجينة الشيكولاته ثم يلي ذلك جزء آخر من العجينة البيضاء و هكذا تكرر العملية حتى ثلثي القالب.

٧. تخبز في فرن متوسطة الحرارة حتى النضج.

٨. تقطع إلى شرائح تبعا للسمك المرغوب بعد أن تبرد.



(٩) كيك المكسرات

المكونات

- ٣ كوب دقيق.
- ١ كوب سكر بودرة.
- ٣ ملاعق كبيرة زبدة.
- ١ كوب لبن.
- ٣ بيضة.
- ١ ملعقة مسحوق خبيز.
- مكسرات و زبيب.

الطريقة:

١. تضرب الزبدة جيدا و يضاف إليها السكر و يستمر في عملية الخلط حتى الإمتزاج.

٢. يخفق البيض جيدا بعد إضافة الفانيليا بإستخدام مضرب كهربي حتى تكون رغوة. و يضاف إلى الخليط السابق مع التقليب الجيد.

٣. يخلط الدقيق بمسحوق الخبيز و ينخل و يضاف إلى المزيج السابق مع إجراء الخلط الجيد و إضافة اللبن حتى تتكون عجينة متجانسة ما بين اللينة و اليابسة ثم يضاف المكسرات أو الزبيب و الخلط الجيد.

٤. يجري إعداد قوالب الكيك بدهانها بالسمن و الرش بالدقيق و تصب العجينة حتى ثلثي إرتفاع القالب.

٥. يتم الخبيز في الرف السفلي لفرن متوسط الحرارة حتى تمام النضج مع عدم فتح باب الفرن إلا بعد مرور ١٠ دقائق و إختبار نضج الكيك.

٦. بعد أن يبرد الكيك يقطع إلى شرائح بسمك ١ سم و يقدم.



(١٠) كيك الشيكولاته

المكونات

- ٤ كوب دقيق.
- ٢ كوب سكر بودرة.
- ⅓ ١ كوب زبدة .
- ⅓ ١ كوب لبن.
- ٦ بيضة.
- ٢ ملعقة صغيرة فانيليا.
- ٢ ملعقة صغيرة مسحوق خبيز.
- ٣ ملاعق كبيرة كاكاو خام.

الطريقة:

١. يخلط الزبد مع السكر مع إجراء الخفق حتى يصير القوام كريمي.

٢. يخفق البيض جيدا مع إضافة الفانيليا و يضاف إلى خليط الزبدة و السكر.

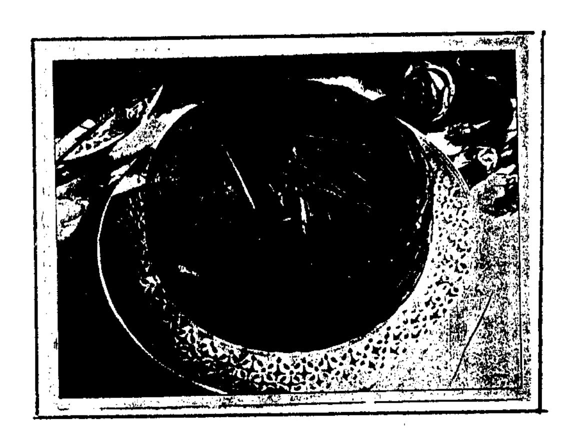
٣. يخلط الدقيق و مسحوق الخبيز و الكاكاو الخام و ينخل مع إضافة كمية ضئيلة من الملح.

٤. يضاف منخول الدقيق و مسحوق الخبيز و الكاكاو إلى الخليط السابق إعدادة مع إجراء التقليب الجيد و يعجن بكمية من اللبن حتى تتكون عجينة ما بين اللينة و اليابسة.

٥. يجري إعداد القوالب الكبيرة بدهانها بالسمن و ترش بقليل من الدقيق و تصب العجينة حتى ثلثي إرتفاع القالب.

٦. يخبز الكيك في فرن متوسط الحرارة على الرف الأوسط مع مراعاة عدم فتح باب الفرن إلا بعد مرور ١٠ دقائق على الأقل حتى نضج الكيك.

٧. بعد أن يبرد الكيك تقطع إلى شرائح تبعا للرغبة و تقدم.



(١١) كيـــــك دنــــــدي

المكونـــات

- ½ ٢ كوب دقيق.
- ٢ كوب سكر بودرة.
- ١ كوب زبدة .
- ٨ بيضة.
- ½ كوب فواكهه مسكرة.
- ½ كوب زبيب.
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا.
- ١ ملعقة صغيرة مسحوق خبيز.
- حبات من اللوز المقشر المقطع إلى أنصاف.

الطـــريقة:

١. يمزج الدقيق مع مسحوق الخبيز و ينخل.

٢. تضرب الزبدة بإستخدام مضرب كهربي و يضاف إليها السكر البودرة تدريجيا مع إستمرار الخفق حتى يتكون القوام الكريمي.

٣. يخفق البيض جيد بإستخدام المضرب الكهربي مع إضافة الفانيليا و يضاف إلى المزيج السابق مع إستمرار عملية الخلط.

٤. تضاف الفواكهه المسكرة و الزبيب بعد تنظيفه إلى المزيج السابق مع إجراء الخلط الجيد.

٥. يضاف الدقيق تدريجيا إلى المزيج الذي تم إعداده مع إستمرار عملية الخلط حتى التجانس و قد يستخدم قليل من اللبن لجعل العجينة سهلة الصب في القالب.

٦. يجري إعداد قالب مستدير عميق عن طريق دهنه بالسمن ورشه بقليل من الدقيق حيث تصب كل العجينة به مع مراعاة أن يكون إرتفاع العجينة ثلثي إرتفاع القالب.

٧. يجري رص أنصاف اللوز المقشور بطريقة مرتبة على سطح الكيك على شكل دائري .

٨. يخبز الكيك في فرن متوسط الحرارة لمدة ٤٠ – ٥٠ دقيقة حتى تمام النضج.

٩. يقلب الكيك من القالب و هو ساخن و يترك حتى يبرد ثم يقطع إلى مثلثات و يقدم.

(١٢) كيـــك الشيكولاتـــه بالفستـــق

المكونـات

- ٢ كوب دقيق.
- ١ كوب سكر بودرة.
- ٣/٢ كوب زبدة .
- ٣/٢ كوب لبن.
- ٣ بيضة.
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا.
- ١ ملعقة صغيرة مسحوق خبيز.
- ٢ ملاعقة كبيرة كاكاو خام.

للتجميل: ١ كوب شيكولاته خام و قليل من الفستق.

قطعة زبد صغيرة.

الطـــريقة:

١. يخفق البيض بإستخدام المضرب الكهربي مع إضافة الفانيليا.

٢. تخلط السمن مع السكر و تضرب جيد بواسطة المضرب الكهربي ثم يضاف إليها البيض المخفوق و تخلط جيدا.

٣. يتم إضافة مسحوق الخبيز و الكاكاو الخام إلى الدقيق و ينخل.

٤. يضاف منخول الدقيق و مسحوق الخبيز و الكاكاو إلى المزيج السابق تدريجيا مع إجراء التقليب الجيد و إضافة قليل من اللبن لتسهيل صب العجينة.

٥. يستخدم قالب مستطيل الشكل عميق حيث يعد بدهانه بالسمن جيد و رشه بقليل من الدقيق حيث تصب العجينة به حتى ثلثي إرتفاعه.

٦. تخبز الكيك في فرن متوسط الحرارة حتى تمام النضج و تقلب.

٧. بعد أن تبرد يجرى تجميلها عن طريق صهر الشيكولاته الخام في حمام مائي مع إضافة قطعه صغيرة من الزبدة إليها ثم تصب الشيكولاته السائلة على سطح الكيك و تجمل بنثر الفستق على السطح العلوي.

٨. تقطع إلى شرائح بعد أن تبرد و تقدم.

(١٣) كيك روك

المكونات

- ٢ كوب دقيق.
- ١ ملعقة كبيرة سكر بودرة.
- ٦ ملاعق زبدة .
- ٤ ملعقة كبيرة لبن.
- ٦ بيضة.
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا.
- ١ ملعقة صغيرة مسحوق خبيز.
- ١ ملعقة صغيرة قرفة.

الطريقة:

١. يخلط الدقيق مع مسحوق الخبيز و ينخل جيدا ثم يضاف إليه القرفة.

٢. تضاف الزبدة إلى الخليط السابق و تفرك جيدا حتى التجانس ثم يضاف إليها السكر البودرة و يعاد الخلط.

٣. يجري خفق البيض بالمضرب الكهربي و يضاف إليه الفانيليا و اللبن و يعاد خلطه مرة أخرى.

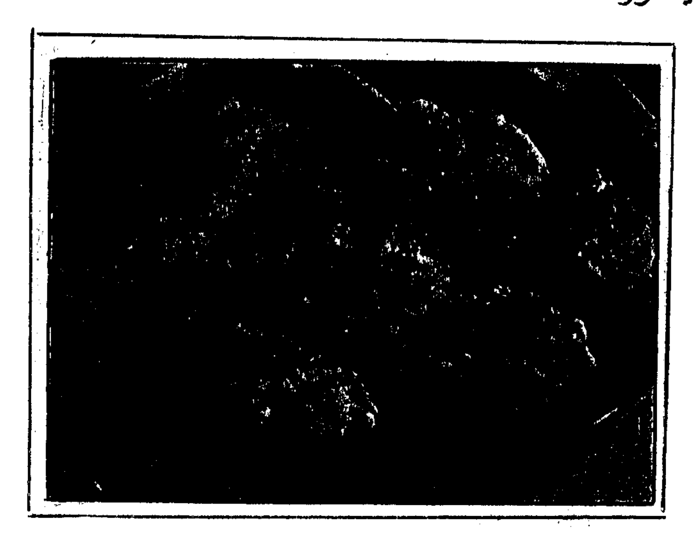
٤. يضاف خليط البيض و الفانيليا و اللبن إلى خليط الدقيق و القرفة و مسحوق الخبيز و يتم العجن حتى تتكون عجينة يابسة.

٥. تعد صواني الخبيز النظيفة الجافة حيث تدهن بقليل من السمن.

٦. تضاف العجينة إلى الصواني بواسطة ملعقة في أشكال غير منتظمة و قد يضاف إليها على السطح قليل من السكر الخشن.

٧. يجري الخبيز في فرن متوسط الحرارة لمدة ١٠ – ١٥ دقيقة حتى تمام النضج.

٨. تقدم بعد أن تبرد مع ملاحظة أن هذه الكمية تعطي حوالي ٢٥ قطعة كيك روك.



(١٤) كيك التفاح

المكونات

- ½ ٢ كوب دقيق.
- ٨ ملعقة كبيرة سكر بودرة.
- ٥ ملاعق كبيرة زبدة .
- ٥ ملاعق مربى مشمش.
- ٣ صفار بيضة.
- ½ ملعقة صغيرة فانيليا.
- ½ ملعقة صغيرة مسحوق خبيز.
- ½ كيلو تفاح.
- ٢ ملعقة زبيب.
- ٢ ملعقة بندق مفروم.
- ٢ ملعقة سكر بودرة.
- عصير و بشر ليمونة.

الطريقة:

١. يضاف مسحوق الخبيز إلى الدقيق و ينخل ثم يضاف إليه ٥ ملاعق سكر و يخلط ثم يضاف الزبدة و يفرك هذا الخليط جيدا.

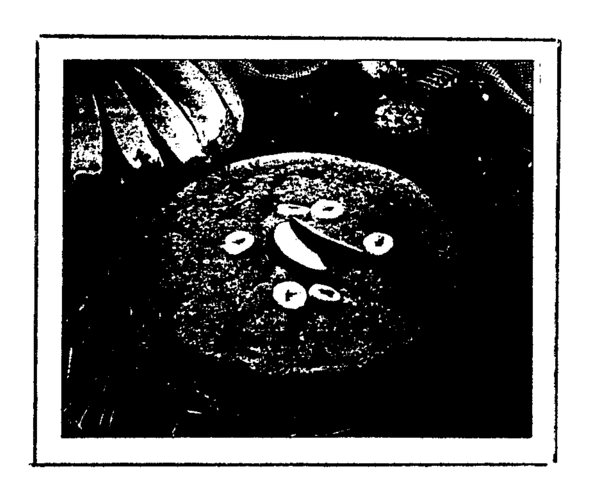
٢. يضاف صفار البيض إلى هذا الخليط و يعجن حتى تتكون عجينة متجانسة و يترك على درجة حرارة الغرفة لمدة ثلث ساعة.

٣. تقسم العجينة إلى جزئين حيث يضاف الجزء الأول إلى قالب الكيك المستدير و يخبز لمدة ١٥ دقيقة في فرن درجة حرارته متوسطة.

٤. يعد التفاح المسلوق حيث يقطع إلى قطع صغيرة و يضاف إليه السكر المتبقي (٣ ملاعق) و الزبيب و البندق و عصير و بشر الليمون و قليل من الماء حتى تتكون عجينة سهلة الفرد.

٥. تفرد هذه الخلطة فوق سطح الكيكة المخبوزة و تغطى بواسطة الجزء الثاني من العجينة و تخبز في فرن متوسط الحرارة لمدة ٢٠ دقيقة حتى تنضج.

٦. بعد أن تبرد كيكة التفاح يضاف إلى السطح العلوي المربى المخففة بقليل من الماء الدافئ ثم ترش بسكر البودرة و تقدم.



(١٥) كيك الخريف

المكونات

- ٢ كوب دقيق.
- ٤ ملعقة كبيرة سكر بودرة.
- ٤ ملاعق كبيرة زبدة .
- ٣ بيضة.
- ½ ملعقة صغيرة فانيليا.
- ½ ملعقة صغيرة مسحوق خبيز.
- فواكهه مسكرة.
- ٣ ملاعق مربى.
- بياض ٣ بيضات.
- ٢ ملعقة دقيق ذرة.

الطريقة:

١. يضاف مسحوق الخبيز إلى الدقيق و ينخل و يضاف إلى كمية الزبدة و يفرك جيدا.

٢. يضرب البيض ضربا خفيفا و يضاف إليه الفانيليا و السكر البودرة و يضاف إلى الخليط السابق.

٣. يتم العجن حتى التجانس و تترك العجينة لمدة ثلث ساعة.

٤. يضاف إلى دقيق الذرة معلقة واحدة ماء و يقلب جيدا ثم يضاف إليه الفواكهه المسكرة و المربى و ترفع على نار هادئة مع التقليب حتى يتكون قوام غليظ.

٥. تنقل عجينة الكيك إلى القالب الخاص بها و تفرد ثم تخبز في فرن متوسط الحرارة لمدة ثلث ساعة.

٦. بعد أن تبرد الكيك يضاف إليه خلطة الفواكهه و المربى المعدة سابقا بحيث تغطي السطح تماما.

٧. في إناء نظيف يضاف إلى بياض البيض السكر و يتم خفقه بواسطة المضرب الكهربي حتى يتكثف القوام و يصبح غليظ.

٨. يتم عمل شرائط من هذه الخلطة على سطح الفواكهه و المربى بإستخدام الكيس القماش المزود بالقمع.

٩. يعاد خبيز الكيكة مرة أخرى في فرن متوسط الحرارة لمدة ربع ساعة.

١٠. يقدم و هو بارد.

(١٦) كيك العسل الأسود

المكونات

- ١ كيلو دقيق.
- ١ كوب سكر بودرة.
- ١ كوب زبدة .
- ١ كوب عسل أسود.
- ٥ بيضة (يفصل الصفار عن البياض).
- ١ ملعقة كبيرة بيكربونات صوديوم.
- ½ ملعقة صغيرة ملح ناعم.
- ١ ملعقة كبيرة قرفة مطحونة.
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا.
- ¼ ملعقة قرنفل مجروش.

الطـــــريقة:

١. يتم خلط الزبدة بالسكر بواسطة اليد ثم يضاف صفار البيض المخفوق و المضاف إليه الفانيليا و العسل الأسود مع إستمرار الخلط الجيد حتى التجانس.

٢. يخلط الدقيق بعد نخله بواسطة بيكربونات الصوديوم و الملح و القرفة و القرنفل و يقلب جيدا.

٣. يضاف خليط الدقيق إلى المزيج الأول على دفعات مع إجراء التقليب و العجن بإستمرار.

٤. يضاف إلى العجينة السابقة بياض البيض المخفوق مع التقليب بحركة دائرية بخفة حتى تتكون عجينة لينة.

٥. تصب العجينة اللينة في قوالب كيك صغيرة الحجم حيث تكون مدهونة بقليل من السمن.

٦. تخبز القوالب في فرن متوسط الحرارة حتى النضج.

٧. يقلب الكيك من القوالب و يقدم و هو بارد.

(١٧) كيك العسل الأسود بالبلح

المكونات :

- ٤ كوب دقيق.
- ١ كوب سكر بودرة.
- ½ كوب زبدة .
- ١ كوب لبن.
- ٤ بيضة.
- ١ كوب عسل أسود.
- ٢ كوب عجوة منزوعة النواة.
- ١ كوب فول سوداني مفروم.
- ½ ملعقة صغيرة فانيليا.
- ٤ ملعقة صغيرة مسحوق خبيز.

الطريقة:

١. يضاف السكر البودرة إلى الزبدة و يقلب بواسطة اليد حتى يتكون قوام هش.

٢. يخفق البيض و يخلط مع الفانيليا.

٣. يضاف إلى مخفوق البيض العسل و يضاف إلى الخليط السابق و يقلب جيدا.

٤. يخلط الدقيق مع مسحوق الخبيز و الملح (كمية بسيطة جدا) و ينخل و يضاف دفعة واحدة إلى المزيج السابق مع التقليب بحركة دائرية مع إضافة اللبن على دفعات حتى تتكون عجينة متجانسة.

٥. تعد العجوة حيث تقطع إلى قطع صغيرة و يضاف إليها الفول السوداني و تخلط مع العجينة السابقة حتى تتكون عجينة لينة.

٦. تعد قوالب الكيك المستطيلة النظيفة المدهونة بواسطة السمن السائل و المبطنة بواسطة ورق الزبدة.

٧. تصب العجينة في قوالب الكيك و تخبز في فرن متوسط الحرارة حتى النضج.

٨. بعد أن تقلب الكيكة من القوالب و بعد أن تبرد يمكن تجميلها برشها بالسكر البودرة أو الفورمسيل أو الفواكهه المسكرة و تقدم و هي باردة.

(١٨) كيك جوز الهند

المكونات

- ٢ كوب دقيق.
- ١ كوب سكر بودرة.
- ½ كوب سمن صلب.
- ١ كوب لبن.
- ٣ بيضة.
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا.
- ١ ملعقة صغيرة مسحوق خبيز.
- ٢ كوب جوز هند.

الشراب:

- ٢ كوب سكر + ١ كوب ماء + ١ عصير ليمونة صغيرة

الطريقة:

١. يجري عمل الشراب أولا و يترك على درجة حرارة الغرفة حتى يبرد.

٢. تخلط السمن مع السكر يدويا أو بالمضرب الكهربي حتى يتكون القوام الكريمي.

٣. يضرب البيض جيدا بالمضرب الكهربي و يضاف إليه الفانيليا ثم يضاف هذا الخليط إلى الخليط الأول.

٤. يتم خلط مسحوق الخبيز بالدقيق و ينخل جيدا مع التقليب ثم يضاف إليه جوز الهند.

٥. يضاف الخليط الجاف إلى الخليط السائل تدريجيا مع إجراء التقليب الجيد حتى التجانس.

٦. تعد صواني الخبيز المدهونة بقليل من السمن و المرشوشة بالدقيق حيث يصب عجينة الكيك بها مع جعل السطح العلوي متساوي بإستخدام اليد.

٧. تخبز في فرن متوسط الحرارة على الرف الأوسط حتى النضج. و تقلب في طبق التقديم.

٨. تسقى و هى ساخنة بالشراب البارد و تقدم بعد تقطيعها إلى أجزاء متساوية.

(١٩) كيك المادلين

المكونات

- ½ كوب دقيق.
- ٤ ملعقة كبيرة سكر بودرة.
- ٤ ملاعق كبيرة زبدة .
- ٢ بيضة.
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا.
- ½ ملعقة صغيرة مسحوق خبيز .
- كمية قليلة جدا من الملح.

الطريقة:

١. تضاف جميع المكونات الجافة إلى بعضها البعض و الدقيق و مسحوق الخبيز و الملح و ينخل الجميع لإزالة الشوائب و إدخال الهواء إلى المكونات.

٢. تخلط الزبدة مع السكر بواسطة اليد حتى يتكون القوام الكريمي الأبيض.

٣. يضرب البيض بإستخدام المضرب الكهربي مع إضافة الفانيليا و يضاف تدريجيا إلى خليط الزبدة و السكر مع إستمرار المزج و التقليب.

٤. يضاف الخليط الجاف تدريجيا إلى المزيج السابق مع التقليب و العجن حتى الوصول إلى شكل عجينة متجانسة.

٥. تصب العجينة المحضرة في القوالب الصغيرة المعدة لذلك و هى قوالب عميقة مدهونة بقليل من السمنة و مرشوشة بالدقيق.

٦. تخبز في فرن متوسط الحرارة لمدة ربع ساعة حتى تمام النضج.

٧. تقلب على منخل سلك و تترك حتى تبرد.

للتجميـــــــــل:

- يستخدم حوالي ٤ – ٥ ملاعق مربى مشمش أو فراولة و يجري تسخنينها و تصفى بحيث تكون شبة سائلة و متجانسة و يقلب فيها الكيك كل واحدة على حدة.

- ثم تمرر وحدات الكيك على جوز الهند مبشور حوالي ٤ ملاعق أو يرش جوز الهند فوق سطح الكيك المبلل بالمربى.

- يمكن تجميل الكيك بواسطة الكريم شانتيه مع وضع وحدات من الكريز المسكر فوق قمتها.

(٢٠) الكيكة الإسفنجية

المكونات

- ٣ كوب دقيق.
- ٢ كوب سكر بودرة.
- ¼ ١ كوب ماء أو عصير برتقال.
- ٥ بيضة.
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا.
- ١ ملعقة صغيرة مسحوق خبيز.
- قليل من مبشور البرتقال.

الطريقة:

١. يخلط كل من الدقيق و السكر و مسحوق الخبيز معا و يجري النخل الجيد.

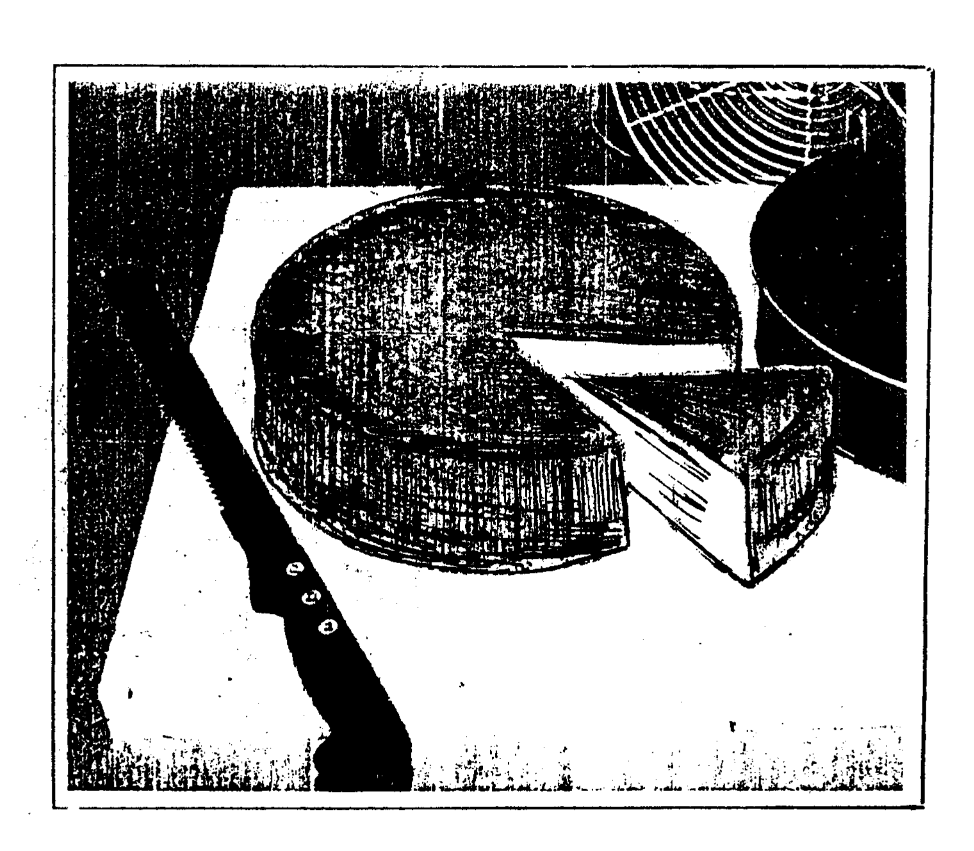
٢. يخفق البيض بإستخدام المضرب الكهربي مع إضافة الفانيليا.

٣. يضاف البيض المخفوق إلى الخليط الجاف مع إجراء الخلط بإستخدام الماء أو عصير البرتقال و ذلك على دفعات مع إضافة بشر البرتقال حتى تتكون عجينة لينة.

٤. تصب عجينة الكيك في القوالب المعدة لذلك حيث تكون مدهونة بالسمن و مرشوشة بالدقيق.

٥. تخبز في فرن متوسط الحرارة حتى تمام النضج.

٦. تقلب و تقدم و هى باردة.



(٢١) كيك الزبادي

المكونات

- ٢ كوب دقيق.
- ١ كوب سكر بودرة.
- ٢ ملعقة كبيرة زبدة .
- ٢ بيضة كبيرة.
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا.
- ٣ ملاعق صغيرة مسحوق خبيز.

الشراب:

- ½ ١ كوب سكر + ½ ١ كوب ماء + عصير ليمونة صغيرة.

الطريقة:

١. تخفق الزبدة بواسطة اليد و يضاف إليها البيض مع إضافة الفانيليا مع إستمرار الخفق يدويا أو بإستخدام المضرب لكهربي.

٢. يخلط الدقيق و السكر و مسحوق الخبيز و ينخل جيدا.

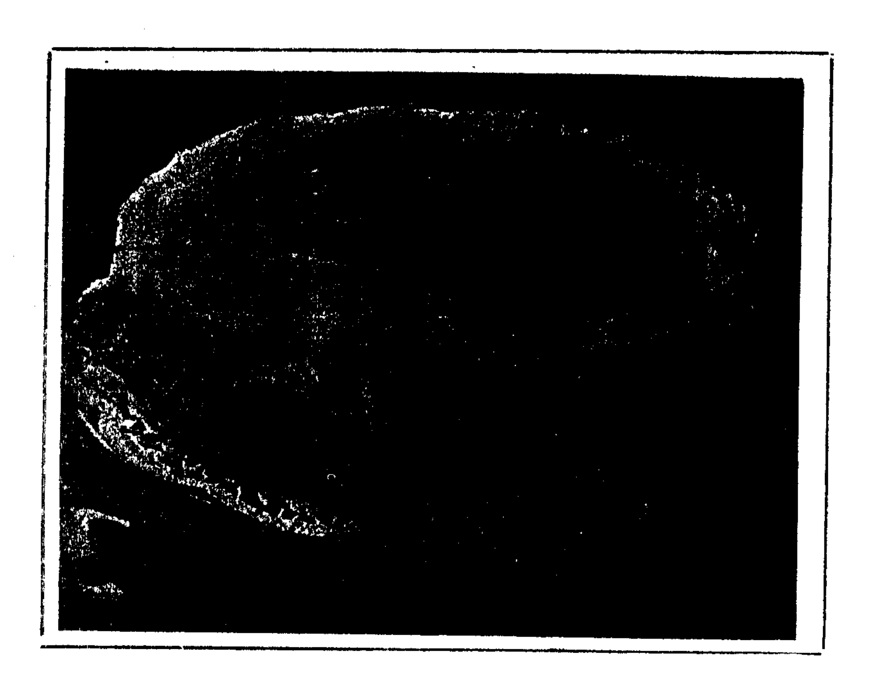
٣. يضاف هذا الخليط الجاف إلى خليط الزبدة و البيض على دفعات مع إضافة كوب زبادي و الإستمرار في عملية الخلط حتى تتكون عجينة لينة.

٤. تعد الصواني الخاصة بالكيك و التي تكون مدهونة بالسمن و مرشوشة بالدقيق و يصب بها العجينة.

٥. تخبز في فرن متوسط الحرارة حتى تمام النضج.

٦. تسقى بواسطة الشراب البارد و هى ساخنة.

٧. تقلب في صواني التقديم و يمكن تجميلها بواسطة الكريم شانتيه.



(٢٢) كيكة الفواكهه الإسفنجية

المكونات

- ٢ كوب دقيق.
- ½ ١ كوب سكر بودرة.
- ٢ كوب زبدة .
- ½ كوب نشا.
- ٤ بيضة.
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا.
- ٣ ملعقة صغيرة مسحوق خبيز.
- كمية قليلة من الملح.

الطريقة:

١. يضرب السكر مع الزبدة بإستخدام المضرب الكهربي حتى يتحول اللون إلى الأبيض.

٢. يخفق البيض بإستخدام المضرب الكهربي مع إضافة الفانيليا.

٣. يتم مزج الخليطين جيدا بواسطة المضرب الكهربي.

٤. يخلط الدقيق و النشا و مسحوق الخبيز و الملح و ينخل جيدا.

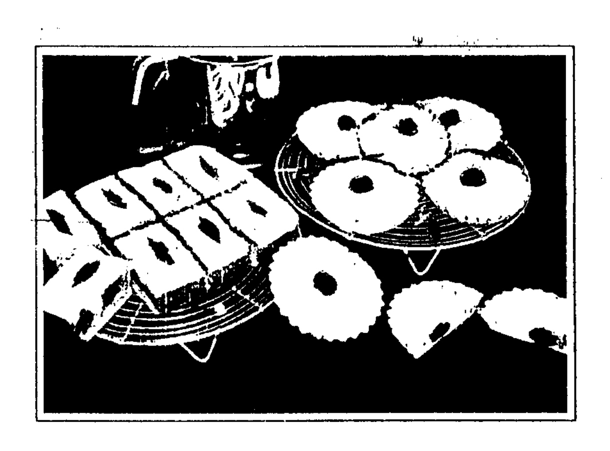
٥. يضاف الخليط الجاف إلى المزيج السائل على دفعات مع إجراء عملية الخلط جيد حتى تتكون عجينة لينة.

٦. تعد قوالب الخبيز المدهونة بالسمنة و المرشوشة بقليل من الدقيق حيث يصب بها عجينة الكيك.

- يمكن إضافة قطع من الفواكهه المسكرة إلى عجينة الكيك قبل صبها بالقوالب .

٧. يخبز الكيك في فرن على درجة حرارته ١٨٠مْ لمدة ٢٠ دقيقة.

٨. يفرغ الكيك من القوالب و يترك حتى يبرد و يمكن رش سطحه بكمية من سكر البودرة و يقدم.



(٢٣) كيـــك الفواكهـــــه

المكونـات

- ٣,٥ كوب دقيق.
- ٢,٥ كوب سكر بودرة.
- ٤ ملعقة كبيرة سمن .
- ٤ بيضة.
- ½ ملعقة صغيرة فانيليا.
- ١ ملعقة صغيرة مسحوق خبيز.

خلطـــــة التجميـــــــل:

- ٣ ورقات جيلاتين أو ١ ملعقة جيلاتين مسحوق.
- ٣ كوب زبادي.
- ٢ كوب كريم شانتيه، ٣ ملاعق كبيرة ماء.
- كريز أو خوخ أو مشمش كمبوت + ½ كيلو فراولة طازجة.

الطـــــريقة:

١. يجري خلط الدقيق مع مسحوق الخبيز و ينخل جيدا و يشكل على هيئة هرم مع عمل فتحة وسطية به.

٢. تقطع السمن إلى قطع صغيرة و تضاف داخل الفتحة الوسطية و يضاف إليها نصف كمية سكر البودرة.

٣. يجري العجن و أثناء ذلك يضاف البيضة واحدة تلو الأخرى مع إضافة الفانيليا حتى تتكون عجينة سهلة التشكيل.

٤. يعد قوالب الخبيز المدهونة بالسمن و المرشوشة بقليل من الدقيق حيث تبطن القوالب بهذه العجينة يستخدم هنا ٢ – ٣ قالب متوسط الحجم.

٥. يجري عمل ثقوب في بطانة العجينة بواسطة شوكة حتى لا ترتفع العجينة أثناء الخبيز.

٦. يجري الخبيز في فرن متوسط الحرارة لمدة ١٥ – ٢٠ دقيقة حتى تنضج و تترك حتى تبرد.

٧. يعد خلطة التجميل بإجراء الآتي:

أ) إذابة الجيلاتين بنقعة في ماء دافئ حتى ذوبانه حوالي ٣ ملاعق ماء ثم يرفع على النار حتى إكتمال الذوبان (يجب عدم غليانه).

ب) يعد خليط الزبادي بالفراولة حيث تضاف ثلاث أربع كمية الفراولة إلى الزبادي المخفوق مع بقية كمية السكر ثم إضافة الكريم شانتيه مع إجراء الخلط الجيد.

ج) يصب سائل الجيلاتين البارد إلى الخليط السابق مع الخلط الهين.

٨. يصب هذا الخليط في المنطقة المفتوحة من الكيك السابق إعدادة حتى تمتلئ.

٩. يوضع قالب الكيك بمحتوياته في الثلاجة حتى يتصلب.

١٠. يقلب و تجميل من الخارج بكمية من الكريم شانتيه و الفراولة أو كمبوت المشمش أو الكريز أو الخوخ و يقدم.



(٢٤) البسطا فورا

المكونات

- ٤ كوب دقيق.
- ٦ ملعقة كبيرة سكر بودرة.
- ٣ ملاعق كبيرة سمن .
- ٤ بيضة.
- ½ ملعقة صغيرة فانيليا.
- ١ ملعقة صغيرة مسحوق خبيز.
- للتجميل: مربى مشمش.

الطريقة:

١. يدهك السمن يدويا حتى يسيل ثم يضاف إليه السكر و يخفق جيدا بإستخدام المضرب الكهربي حتى يصبح كريمي القوام و أبيض اللون.

٢. يخفق البيض قليلا بالمضرب الكهربي مع إضافة الفانيليا إليه ثم يضاف إلى الخليط السابق مع إجراء التقليب حتى الإمتزاج.

٣. يخلط الدقيق مع مسحوق الخبيز و ينخل و يضاف على دفعات إلى الخليط السابق مع إجراء التقليب المستمر حتى تتكون عجينة متماسكة سهلة التشكيل.

٤. تعد الصواني الخاصة بالخبيز و المدهونة جيدا بالسمن و توضع فيها قطعة من العجينة و تفرد بحيث يكون إرتفاعها ١ سم.

٥. تغطى سطح العجينة تماما بواسطة مربى المشمش.

٦. يحتفظ بقطة من العجينة لتجميل الوجه حيث تشكيل على هيئة شرائح مستديرة طويلة و يجمل بها الوجه لتكون أشكال مع سطح العجينة في صورة مربعات أو معينات في صورة قطع البقلاوة.

٧. يجري الخبيز في فرن على درجة حرارة متوسطة لمدة ٢٠ – ٢٥ دقيقة حتى تمام النضج.

٨. تنزع من صواني الخبيز و تترك حتى تبرد و تقطع قطع مناسبة و تقدم على هيئة قطع كيك أو جاتوه.



(٢٥) السويسرول

المكونات

- ¼ ١ كوب دقيق.
- ١ كوب سكر بودرة.
- ٥ بيضة.
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا.
- ١ ملعقة صغيرة مسحوق خبيز.
- للحشو: مربى – مكسرات.
- للتجميل: سكر بودرة – شيكولاته – فورمسيل – كاكاو.

الطريقة:

١. يتم خفق البيض جيدا بالمضرب الكهربي مع إضافة الفانيليا حتى يغلظ القوام.

٢. يضاف السكر إليه و يستمر في عملية الخفق حتى يتكون قوام ما بين الكريمي إلى السائل.

٣. يضاف مسحوق الخبيز إلى الدقيق و ينخل جيدا حوالي ثلاث مرات و يضاف إلى المزيج السابق على دفعات بدقة متناهية مع إجراء التقليب حتى تتكون عجينة متجانسة سهلة التشكيل.

٤. يمكن إضافة ٢ ملعقة كاكاو إذا أريد الحصول على سويسرول الشيكولاته.

٥. يعد صينية الخبيز التي يجب أن تكون مستطيلة الشكل حوالي ٣٥ × ٢٥ سم تقريبا حيث تدهن جيدا بالسمن و تغطى بواسطة ورق زبدة حتى الإجناب و يجري دهنها بالسمن مرة أخرى و ترش بقليل من الدقيق.

٦. تفرد العجينة السابقة فوق ورقة الزبدة و توزع على جميع أجزاء الصينية بسمك حوالي نصف سم.

٧. يتم الخبيز في فرن حار لمدة ١٠ دقائق حتى النضج مع الإحتراس من إحتراق الأجناب.

٨. تعد ورقة زبدة أخرى بنفس مقاس السويسرول و ترش بالسكر و تقلب العجينة المخبوزة بحرص فوقها.

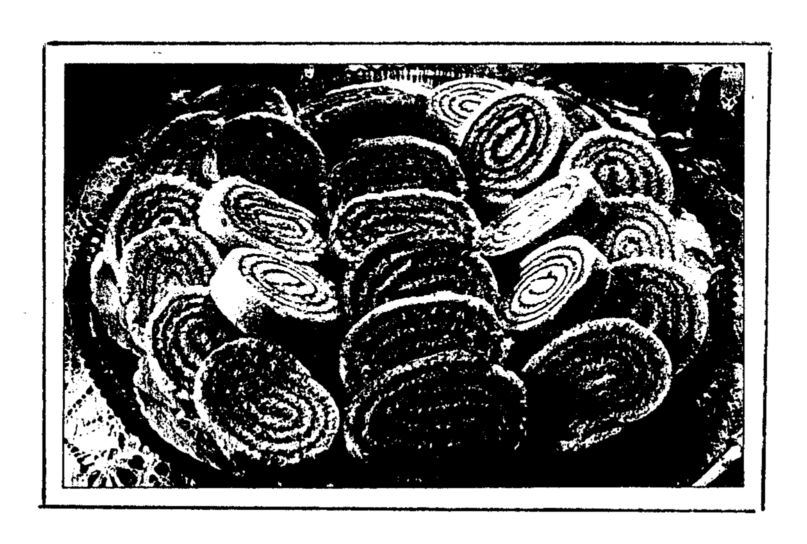
٩. يتم نزع السويسرول من الصينية بعد أن يبرد تماما ثم تنزع ورق الزبدة العلوي.

١٠. تقطع الحواف و الجوانب الجافة و تفرد المربى أو خليط المربى بالمكسرات على سطح السويسرول بعد تخفيف المربى بكمية من الماء و رفعها على نار هادئة للغليان.

١١. يجري لف السويسرول على هيئة إسطوانة من إتجاه الطرف الأقل طولا دون الضغط عليها بإستخدام ورق الزبدة المرشوشة بالسكر.

١٢. يترك السويسرول على هذه الحالة في الثلاجة مدة نصف ساعة حتى يثبت في الشكل.

١٣. يمكن تقديمه بعد أن يقطع إلى حلقات أو يمكن تجميله عن طريق توزيع كمية قليلة من المربى على السطح الخارجي و نثر بعض المكسرات أو الفورمسيل عليه أو يمكن تجميله عن طريق إسالة كمية من الشيكولاته الخام و فردها على السطح الخارجي مع تجميل شكلها بإستخدام ظهر الشوكة.



(٢٦) السويســـــرول بالجيلي

المكونــات

- قطع في صورة حلقات من السويسرول السابق إعداده.
- ١ باكو جيلي فراولة أو مشمش.
- وحدات من اللوز أنصاف مقشور.

الطـــــريقة:

١. يعد الجيلي بالطريقة المعتادة.

٢. يتم إختيار أواني زجاجية أو معدنية ذات قطر مناسب لقطر حلقات السويسرول و يصب بها كمية من الجيلي بإرتفاع نصف سم.

٣. تنقل هذه الأواني في الثلاجة حتى تتصلب.

٤. توضع حلقة من السويسرول فوق طبقة الجيلي المتصلب و يضاف عليها كمية من الجيلي السائل.

٥. توضع في الثلاجة مرة أخرى حتى تتصلب.

٦. تجمل بواسطة وضع وحدات اللوز الأنصاف و المقشور على السطح و تقدم و هى باردة.

رابعــاً
الخبـــــز
والعجائن الغذائية



رابعا: الخبز و العجائن الغذائية

١. الخبز الشامي.	٢. الخبز الفرنسي.
٣. الخبز الفينو.	٤. الخبز الفلاحي.
٥. خبز الذرة.	٦. الخبز الصامولي.
٧. خبز القالب.	٨. الخبز الملفوف.
٩. خبز الباجي.	١٠.خبز التوست.
١١. خبز البيف بورجر.	١٢. خبز فيينا.
١٣. خبز المليكي.	١٤.الخبز بالزبيب.
١٥. خبز بالشيكولاته.	١٦.البيتي بان.
١٧. الكايزر.	١٨. السوفت رول.
١٩. بان بروشيه.	٢٠. البريوش.
٢١. الكرواسان	٢٢. الساليزون.

٢٣. باتون سالية.	٢٤. خبز الزبد.
٢٥. الشريك.	٢٦. خبز شم النسيم.
٢٧. عجينة الباف.	٢٨. عجينة الشو.
٢٩. البالمييه.	٣٠. الميل في.
٣١. السابلية.	٣٢. خبز عيد الميلاد.

معلومات و إرشادات لنجاح عمل عجائن الخبز:

أولا: الخامات الرئيسية الداخلة في صناعة الخبز و منتجاته

١. الدقيق:

يجب أولا أن يؤخذ في الإعتبار إختلاف أنواع الد يق المتواجد بالأسواق فهناك العديد من الأنواع و التي منها البلدي - الأمريكي - الفرنسي و الأسترالي و هي الأسماء التجارية أو الشائعة التي تطلق عليه، إلا أنه من الوجه العلمية فإن الدقيق ينقسم عادة إلى نوعين و هما الدقيق الناتج من الأقماح الصلبة و يطلق عليه دقيق قوى حيث يحتوى على نسبة عالية من الجلوتين (و المسبب لتكوين العرق) و هو عادة ما يعطي عجينة ذات مطاطية عالية و مرونة مرتفعة و هي تكون ملائمة لصناعة الخبز، و قد يضاف أو يخلط مع هذا النوع من الدقيق دقيق ذرة لتحسين بعض مواصفات الدقيق القوي، كما يمكن خلطة أيضا بكميات من دقيق الشعير أو المولت الناتجة من الشعير أو دقيق الأرز أو البطاطا أو البطاطس أو دقيق فول الصويا لتحسين بعض الصفات أو إظهار طعوم مميزة آخرى.

النوع الثاني من الدقيق هو الناتج من الأقماح الطرية و يطلق على هذا الدقيق اسم الدقيق الضعيف و هو ذو محتوى منخفض من الجلوتين و بالتالي يعطي عجينة ذات مطاطية منخفضة و عرق ضعيف.

٢. الخميرة:

يستخدم لصناعة الخبز عادة خميرة الخباز و التي يتواجد منها نوعين، النوع الطازج الطري و النوع الجاف – خميرة جافة نشطة – و إذا إستخدم النوع الأول فيجب حفظه بفريزر الثلاجة لعدم فقد نشاط الخميرة (مدة الحفظ ٦ أشهر)، أما النوع الجاف و عادة ينصح بإستخدامه لطول الفترة الحفظية له و بالتالي الصلاحية حيث أنها لا تفسد بسرعة بالمقارنة بالنوع الأول، إلا أنه ينصح أيضا بعد فتح العبوات الكبيرة – و التي تزن نصف كيلو تقريبا – أن يجري تعبئة بقية محتوى العبوة في برطمنات زجاجية و تحفظ بالثلاجة نظرا لأن إرتفاع درجة الحرارة و الرطوبة للجو تؤدي إلى خفض نشاطها.

و تلعب الخميرة الأدوار التالية في صناعة الخبز:

أ) رفع العجينة و إنتفاخ الخبز عن طريق تكوين مسام داخلية أو كتل هوائية نتيجة قدرة الخميرة على تخمير السكريات و تكوين غاز ثاني أكسيد كربون.

ب) إظهار الطعم المميز للخبز بفعل المكونات المتواجد بالخميرة.

عادة تصل نسبة الخميرة المستخدمة في صناعة الخبز من ٠,٥ – ٢% من وزن الدقيق المستخدم تبعا لنوع الخميرة إذا كانت جافة أو طرية.

٣. الماء:

و هو المستخدم في عجن و خلط مكونات الخبز معا و تسهيل عمل الخميرة و تكوين الشبكة الجلوتينية - العرق- و إذابة المكونات القابلة للذوبان، و يجب أن يكون الماء المستخدم نقي خال من الملوثات الميكروبية و المعدنية. و يفضل في فصل الشتاء إستخدام ماء دافئ حيث يسهل ذلك من عملية التخمر.

٤. الملح:

و يضاف عادة إلى مكونات الخبز كأحد المكونات الرئيسية حيث يلعب دورا هاما في إظهار الطعم المميز للخبز و هو يضاف بنسبة تتراوح ما بين ١ – ٢ % من وزن الدقيق، و يجب أن تتوافر فيه الشروط الصحية للإستخدام الأدامي.

٥. مكونات آخرى:

من المكونات الأخرى المستخدمة في صناعة الخبز بعض أنواع الدهون و السكر و اللبن، البيض و هي تضاف بهدف إنتاج أصناف جديدة متعددة من الخبز إلى جانب رفع القيمة الغذائية له و إضفاء بعض مظاهر الطعوم المميزة له.

ثانيا: طرق صناعة الخبز:

هناك ثلاث طرق تتبع لصناعة أصناف الخبز المختلف، و يلاحظ أنه يوجد لكل خلطة طريقة مثلى يجب إتباعها للحصول على أفضل النتائج، و هذة الطرق الثلاثة هي:

١. طريقة العجن المباشر:

و هي الأكثر شيوعا و تستخدم بنجاح مع الخلطات البسيطة و التي تحتوي على نسب ضئيلة من السكر و الدهون أو قد لا تحتوي عليها مثال صناعة الخبز الفينو – الكايزر – الصامولي – الباجيت.

٢. طريقة العجن بالبادئ المتخمر:

و هي تستخدم لصناعة خبز فيينا – بان بريوشيه – بريوشيه – الميلكي. و خلطة العجينة تحتوي عادة على نسب مرتفعة من السكر و الدهون و يتم فيها:

أ) خلط نصف كمية الدقيق مع كل الخميرة و إضافة ربع كمية الملح و كمية كافية من الماء لجعل القوام يابس.

ب) تترك العجينة للتخمر لمدة ٤٥ دقيقة على درجة حرارة ٣٠مْ.

ج) يجري خلط بقية المكونات و عجنها مع بعضها البعض و تضاف إلى العجينة الأولى و يجري الخلط و العجن و تستكمل بقية خطوات إعداد الخبز.

٣. طريقة العجن بالبادئ الإسفنجي:

و هي الطريقة المتبعة في صناعة خبز التوست و الفينو و خبز البورجر. و هذه الطريقة تستخدم عادة بهدف الحصول على ناتج إسفنجي ناعم متميز بوجود مسام صغيرة موزعة بإنتظام داخل الخبز المصنع. و تتلخص طريقة الإعداد بإتباع الآتي:

أ) يضاف نصف كمية الدقيق و ربع كمية الملح و ربع كمية الخميرة و كمية من الماء للوصول إلى قوام متوسط.

ب) تترك العجينة للتخمر على درجة حرارة الغرفة (٣٠مْ) لمدة ساعة إلى ساعتين حيث تكون هذه العجينة جاهزة للإستخدام عند هبوطها إلى منتصف أعلى إرتفاع لها.

ج) يجري تجهيز بقية المكونات بخلطها جيد ثم تضاف إلى البادئ الإسفنجي بعد مرور نصف الوقت اللازم لإجراء عملية العجن.

ثالثا: نصائح و إرشادات لنجاح صناعة الخبز:

(١) يجب عجن خلطة الخبز بطريقة (اللت) بإستخدام اليد جيدا حتى تتوزع كل المكونات بطريقة متجانسة و خاصة الخميرة و من علامات نجاح عملية إنتهاء فترة اللت تحول لون العجينة إلى اللون الأبيض الفاتح و ظهور ليونة واضحة و مطاطية بالعجينة حيث يجب ألا تكون العجينة يابسة و سهلة النزع من إناء العجن بسهولة.

(٢) يجب تغطية العجينة بعد إنتهاء اللت بقطعة قماش سميكة حتى تحتفظ بحرارتها و إتمام عملية التخمر الأول بطريقة جيدة، إذا تمت عملية التصنيع في أشهر الصيف يكتفي بترك العجينة على درجة حرارة الغرفة، أما إذا كان التصنيع خلال أشهر الشتاء فيفضل تسخين فرن البوتاجاز حتى ٣٥ – ٤٥ مْ و وضع إناء العجينة داخله مع التأكد من تغطيتها جيدا لعدم تبخر الماء من العجينة.

(٣) تختلف إنتهاء فترة التخمر للعجينة تبعا لدرجة حرارة الجو، ففي الأماكن الدافئة – في الصيف – تأخذ فترة التخمر الأولى من ٤٠ – ٦٠ دقيقة مع ملاحظة أنه قد تقسم هذه الفترة إلى مرحلتين حتى إنتهائها أما في وجود درجة حرارة منخفضة – في الشتاء – فتتراوح فترة إنتهاء التخمر من ساعة إلى ساعة و نصف و من علامات إنتهاء التخمر الأول إذا ضغط على العجية بالأصابع فهي تعود إلى شكلها الأصل إلى جانب إرتفاعها بمقدار الضعف.

(٤) التخمر البطئ يعطي عادة نتائج أفضل من التخمر السريع و يلاحظ أنه إذا قلت فترة التخمر فهي تجعل الخبز متشقق القصرة.

(٥) مرحلة التخمر الثاني – يطلق عليها عادة فترة الراحة و هي مرحلة هامة جدا و هى تتم بعد الإنتهاء من عملية التشكيل حيث يجب عدم إتمام عملية الخبيز إلا بعد الإنتهاء من هذه المرحلة و من دلالة إنتهاء فترة التخمر الثاني تتضاعف حجم الأشكال المعدة للخبيز، و تتراوح فترة التخمر الثاني من ٢٠ – ٣٠ دقيقة في الصيف.

(٦) ترص الأشكال المحضرة في صواني أو صاجات الخبيز بحيث تكون متباعدة بمسافات مناسبة.

(٧) يمكن تلميع السطح الخارجي للخبز برشة بقليل من الماء أو خليط الماء و الملح أو دهن سطحه الخارجي باللبن بواسطة فراشاة و هذا قبل الخبيز أو في منتصف عملية الخبيز.

(٨) إذا أريد الحصول على سطح للخبز يميل إلى اللون الذهبي فيتم دهن سطحه بالبيض المخفق بالماء أو باللبن أو بالمحلول سكري.

(٩) يجب نزع الخبز بعد تسوية مباشرة من الصاجات و عدم تركه حتى يبرد.

(١٠) عادة تستخدم الأفران الحارة في عملية الخبيز.

(١١) يمكن الإحتفاظ بالخبز لأطول فترة ممكنة و هذا بحفظه في أكياس بولي إيثلين بعد أن يبرد تماما مع إغلاق الكيس جيدا و إجراء الحفظ في الديب فريزر، حيث يمكن إستخدامه بإعادة تسخين دون الإنتظار – لفك التجميد – و هذا بإستخدام لهب البوتاجاز أو فرن البوتاجاز.

(١) الخبـــز الشـــامـــى

المكونـــات

• ٨ أكواب دقيق.	(١ كيلو)
• ¼ ٢ أكواب ماء	(٥٠٠ جرام)
• ١ ملعقة صغيرة خميرة جافة.	(٥ جرام)
• ١ ملعقة صغيرة ملح.	(١٠ جرام)

<u>الطـــــريقة:</u>

((طريقة العجن المباشر))

١. تضاف جميع المكونات الجافة إلى بعضها البعض و هي الدقيق و الخميرة و الملح.

* إذا أستخدمت الخميرة الطازجة يجب تنشيطها أولا في كمية قليلة من الماء المحتوى على قليل من السكر لمدة ٥ دقائق و يستخدم هنا ٢% من وزن الدقيق أي ٢٠ جرام خميرة طازجة.

٢. يضاف الماء تدريجيا مع إجراء العجن و الخلط حتى إنتهاء كل كمية الماء.

٣. يستمر في عملية العجن (اللت) حتى يصبح اللون أبيض فاتح و تكون عجينة لينة مطاطية.

٤. يجري التخمر الأول للعجينة بتركها لمدة نصف ساعة في إناء التخمر مع تغطيتها بقماش سميك و تكون درجة حرارة الغرفة ما بين ٢٨ – ٣٠مْ حتى تصل العجينة إلى ضعف إرتفاع .

٥. تنزع العجينة من إناء التخمر – دون إجراء عجن مرة آخرى – و تقطع إلى قطع متساوية تقريبا.

٦. تفرد العجينة للحصول على رغيف دائري بقطر ٢٠ – ٢٢ سم.

٧. يجري التخمر الثاني بترك العجينة المشكلة المرصوصة في صواني الخبيز لمدة ٤٥ – ٦٠ دقيقة – يجب ألا تزيد الرطوبة في مكان التخمر عن ٦٠ – ٦٥% حتى يسهل تكون سطح جلدي يسهل من إنفصال سطح الرغيف عن القاع.

٨. يجري الخبيز في فرن درجة حرارته تصل ٤٥٠ – ٥٠٠ مْ لمدة ١ – ١,٥ دقيقة و حتى تمام النضج.

٩. يمكن رش الخبز الساخن برذاذ خفيف من الماء بعد خروجه مباشرة من الفرن حيث أن ذلك يحسن من مظهره و يكسبه لمعان.

١٠. يمكن تغليف الخبز و حفظه بالتجميد بعد أن يبرد تماما.

٣. يستمر في عملية العجن (اللت) حتى يصبح اللون أبيض فاتح و تكون عجينة لينة مطاطية.

٤. يجري التخمر الأول للعجينة بتركها لمدة نصف ساعة في إناء التخمر مع تغطيتها بقماش سميك و تكون درجة حرارة الغرفة ما بين ٢٨ – ٣٠مْ حتى تصل العجينة إلى ضعف إرتفاع .

٥. تنزع العجينة من إناء التخمر – دون إجراء عجن مرة آخرى – و تقطع إلى قطع متساوية تقريبا.

٦. تفرد العجينة للحصول على رغيف دائري بقطر ٢٠ – ٢٢ سم.

٧. يجري التخمر الثاني بترك العجينة المشكلة المرصوصة في صواني الخبيز لمدة ٤٥ – ٦٠ دقيقة – يجب ألا تزيد الرطوبة في مكان التخمر عن ٦٠ – ٦٥% حتى يسهل تكون سطح جلدي يسهل من إنفصال سطح الرغيف عن القاع.

٨. يجري الخبيز في فرن درجة حرارته تصل ٤٥٠ – ٥٠٠ مْ لمدة ١ – ١,٥ دقيقة و حتى تمام النضج.

٩. يمكن رش الخبز الساخن برذاذ خفيف من الماء بعد خروجه مباشرة من الفرن حيث أن ذلك يحسن من مظهره و يكسبه لمعان.

١٠. يمكن تغليف الخبز و حفظه بالتجميد بعد أن يبرد تماما.

(٢) الخبـــز الفرنسى

المكونـــات

- ٨ أكواب دقيق. (١ كيلو)
- ½ ٢ أكواب ماء (٦٠٠ جرام)
- ٢ ملعقة كبيرة خميرة جافة. (١٦ جرام)
- ٢ ملعقة صغيرة ملح. (٢٠ جرام)
- ¼ كوب لبن سائل. (٦٥ مـل)
- ٣ ملاعق كبيرة زبدة طبيعي. (٥٠ جرام)
- ٥ ملاعق كبيرة سكر (٧٥ جرام)
- ١ بيضة.

الطـــريقة:

((طريقة العجن المباشر))

١. يضاف إلى الدقيق كل من الخميرة و الملح و السكر و هي المكونات الجافة و تخلط جيدا داخل إناء الخلط.

٢. يضاف إلى هذا الخليط الجاف اللبن و الماء المذاب فيه البيضة بعد خفقها و الزبدة بعد تقطيعها إلى قطع صغيرة مع إجراء العجن الجيد.

٣. تجرى عملية اللت – و هي تستغرق حوالي ١٥ دقيق – حتى الوصول إلى عجينة بيضاء اللون لينة ذات مرونة و مطاطية عالية و لا تلتصق باليد أو الإناء.

٤. يجري التخمر الأول بترك العجينة داخل الإناء حيث تكون على هيئة كرة و ذلك بعد رش الإناء بقليل من الدقيق و يغطى هذا الإناء بقطعة من القماش السميك و يترك لمدة ٣٠ دقيق على درجة حرارة ٢٠ – ٢٥ مْ.

٥. تنزع العجينة بعد إنتهاء التخمر و تفرد على هيئة مستطيل و تقطع بسكين حاد قطع متساوية الحجم تقريبا.

٦. تشكل قطع العجينة في صورة أشكال مختلفة أو في صورة طويلة رفيقة بقطر ٣ – ٤ سم و طول ما بين ٣٠ – ٥٠ سم تبعا للرغبة.

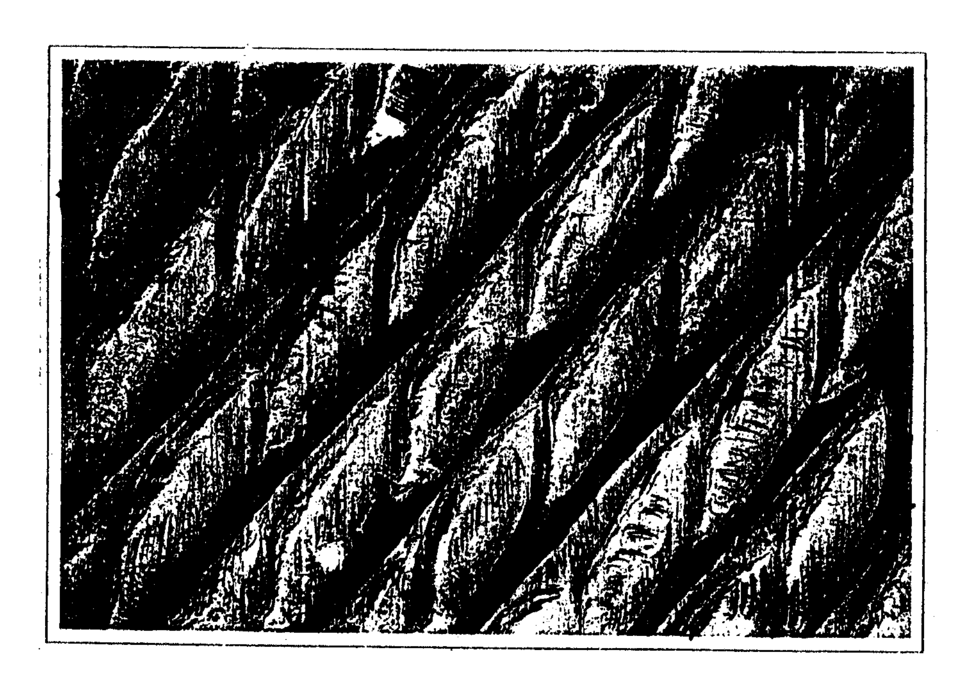
٧. ترص القطع المشكلة في صواني أو صاجات الخبيز بحيث تكون متباعدة بمسافات مناسبة نظرا لزيادة حجمها بعد إنتهاء التخمر الثاني و أيضا بعد إنتهاء عملية الخبيز، و تترك لأتمام التخمر الثاني الذي يستغرق نصف ساعة على نفس درجة الحرارة السابقة.

٨. في الأشكال الطويلة يمكن عمل علامات مائلة على سطح الخبز بإستخدام ظهر شوكة.

٩. يتم الخبيز في فرن درجة حرارته ٢٥٠مْ لمدة ١٠ دقائق.

* يمكن دهن سطح الخبز قبل الخبيز بخليط البيض المخفف بالماء بإستخدام فرشاة لتحسين مظهره.

١٠. يحفظ هذا الخبز بالتجميد بعد أن يبرد و يعبئ في أكياس بولي إيثيلين.



(٣) الخبز الفينو

المكونات

• ٨ أكواب دقيق.	(١ كيلو)
• ½ ٢ أكواب ماء	(٦٠٠ جرام)
• ١ ملعقة كبيرة خميرة جافة.	(٨ جرام)
• ١ ملعقة صغيرة ملح.	(١٠ جرام)
• ١ ملاعقة كبيرة سكر	(١٠ جرام)

الطريقة:

((طريقة العجينة الأسفنجية))

١. يجري خلط ٥٠٠ جرام من الدقيق مع ٢,٥ جرام من الملح و ٢ جرام من الخميرة و كل كمية السكر و يضاف إليهم كمية من الماء و إجراء العجن حتى الوصول إلى عجينة متوسطة القوام.

٢. تترك العجينة لأحداث التخمر الأول و الذي يستغرق ١٥ دقيقة على درجة حرارة ٢٧ – ٢٨ ْم مع تغطيتها بقطعة من القماش السميك.

٣. بعد مرور تلك الفترة يتم خلط بقية المكونات و هي عبارة عن ٥٠٠ جرام دقيق، ٧,٥ جرام ملح، ٦ جرام خميرة و يضاف بقية الماء و يتم العجن الجيد.

٤. تضاف هذه الخلطة الثانية إلى الخلطة الأولى – و التي يهبط إرتفاعها إلى النصف تقريبا خلا فترة الأعداد الثانية.

٥. يجري اللت للعجينة جيدا حتى يبيض لون العجينة و تتكون المطاطية و تترك للتخمر الثاني بعد تغطيتها لمدة ١٥ دقيقة على نفس درجة الحرارة.

٦. بعد إنتهاء فترة التخمر الثانية يجري نزع العجينة من إناء التخمر – مع عدم إجراء العجن -- و تقطع بواسطة سكين إلى أحجام متساوية تقريبا.

٧. يتم تشكيل القطع في شكل أسطواني بقطر قدرة ٢ سم و طول حوالي ٢٥ سم و ترص في صاجات الخبيز مع ترك مسافات مناسبة بينها.

٨. تترك لأجراء التخمر الثالث لمدة ٧٥ دقيقة على نفس درجة الحرارة مع تغطيتها لعدم فقد الرطوبة.

٩. تخبز في فرن درجة حرارته ٢٧٠ مْ لمدة ١٥ دقيقة و يفضل أن وجود بخار ماء بالفرن لعدم جاف السطح.

١٠. يحفظ الخبز بالتجميد بعد أن يبرد و يعبئ في أكياس بولي إيثلين.

(٤) الخبــــز الفلاحـــى

المكونــات

• ٨ أكواب دقيق.	(١ كيلو)
• ٢-٣ أكواب ماء	(٦٢٠ جرام)
• ١ ملعقة صغيرة خميرة نشطة جافة.	(٥ جرام)
• ٢ ملعقة صغيرة ملح.	(٢٠ جرام)
• ١ ملعقة صغيرة زبدة طبيعي أو سمن.	(١٠ جرام)
• ١ ملعقة كبيرة سكر	(١٠ جرام)
• ١ ملعقة كبيرة لبن جاف.	(١٠ جرام)

الطـــــريقة:

((طريقة العجن المباشر))

١. تخلط جميع المكونات الجافة مع بعضها البعض و هي عبارة عن الدقيق، الخميرة، الملح، السكر، اللبن.

٢. يضاف الماء تدريجيا لإجراء عملية العجن و الخلط الجيد.

٣. تضاف السمنة أو الزبدة بعد تقطيعها إلى قطع صغيرة مع الإستمرار في عملية الخلط و العجن.

٤. يجري لت العجينة حتى يتحول لونها إلى الأبيض الفاتح و تكوين المطاطية و الليونة.

٥. تترك العجينة في إناء العجن لإجراء التخمر الأول و الذي يستغرق ساعة و نصف كاملة على ٢٤ مْ مع تغطية للإناء بقماش سميك.

٦. تقسم العجينة المخمرة إلى أربعة أجزاء و يجري تشكيلها في الشكل الكروي.

٧. تنقل هذه الأشكال إلى صاجات الخبيز و تترك لإتمام التخمر الثاني، و الذي يستغرق نصف ساعة على نفس درجة الحرارة مع عمل خدشات على السطح قبل الخبيز مباشرة.

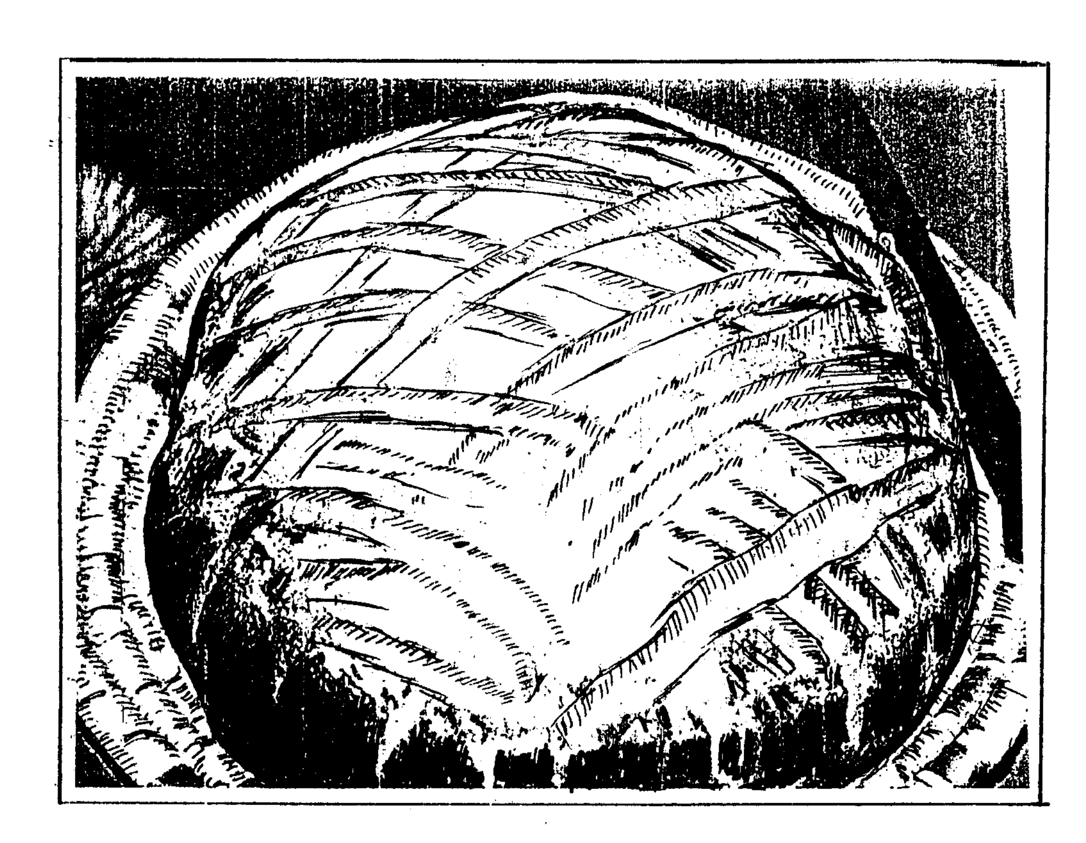
٨. يتم الخبيز بإستخدام أفران درجة حرارتها ٢٣٠ مْ لمدة ٣٠ – ٤٥ دقيقة.

يلاحظ التالي:

- شكل الرغيف يكون كروي كبير الحجم.
- يخبز هذا النوع من الخبز في وجود بخار الماء.
- يراعى فتح باب الفرن في منتصف عملية الخبيز لطرد البخار الزائد و لضمان جفاف الخبز و عدم طراوته.

- يكون الخبز ذو طعم مقبول و مستساغ بعد مرور يوم كامل من عملية الخبيز.

- يمكن تقطيعه بعد مرور يوم من الخبيز إلى شرائح و يعبئ في أكياس بولي إيثلين و يحفظ بالتجميد.



(٥) خبـــــز الـــذرة

المكونـــات

• ٢ كوب دقيق ذرة ناعم.	(٢٥٠ جرام)
• ٢ كوب دقيق قمح.	(٢٥٠ جرام)
• ١ ¼ كوب لبن دافئ.	(٣١٥ جرام)
• ١ ملعقة صغيرة خميرة جافة.	(٥ جرام)
• ١ ملعقة صغيرة ملح.	(١٠ جرام)

الطـــــريقة:

((طريقة العجن المباشر))

١. يخلط كل من الدقيق و الخميرة و الملح خلطا جيدا و يضاف إليهم اللبن الدافئ على دفعات مع إجراء عملية العجن الجيد.

٢. يجري لت العجينة لمدة ١٥ دقيقة حتى تتكون عجينة يابسة نوعا يسهل فصلها من الإناء.

٣. يرش إناء التخمر بقليل من الدقيق و توضع فيه العجينة التي تشكل على هيئة كرة.

٤. يغطى إناء التخمر بقماش سميك و يترك على درجة حرارة الغرفة (٢٠ – ٢٥ مْ) لمدة نصف ساعة لإجراء التخمر الأول.

٥. بعد إنتهاء هذه المرحلة تقطع العجينة بأحجام متساوية تقريبا و تشكل على هيئة كرة بحجم البرتقاله و تترك على لوح خشبي سبق رشه بدقيق قمح مخلوط بدقيق ذرة و تغطى حيث تترك لمدة ساعة على نفس درجة الحرارة السابقة.

٦. تفرد كل قطعة حتى تصبح في شكل القرص الكبير ذو سمك رفيع حوالي ٢ مم، و يتم ذلك بواسطة اليد أو بإستخدام النشابه و ذلك على سطح خشبي أو رخام سبق رشه بخليط من دقيق القمح و الذرة.

٧. ينقل مباشرة بعد التشكيل إلى صاجات الخبيز المدهونة بقليل من الزيت.

٨. يتم الخبيز في فرن ذو درجة حرارة عالية جدا حوالي ٣٥٠ – ٤٠٠ مْ لمدة ١٠ دقائق حيث يتطلب الأمر تسخين صاجات الخبيز أولا و هي فارغة في الفرن ثم نقل العجينة بعد تشكيلها إليه و مباشرة يعاد الصاج إلى الفرن.

٩. عند إحمرار السطح السفلي للخبز يقلب على الوجه الآخر لأجراء التحمير للسطح العلوي.

* إذا رغب في الحصول على خبز مقدد من هذا النوع يجب خفض درجة حرارة الفرن و إدخال الخبز بعد خبيزه مرة أخرى إلى الفرن لمدة ٥ دقائق.

(٦) الخبــــز الصامولـــى

المكونـــات

• ٨ أكواب دقيق.	(١ كيلو)
• ½ ٢ أكواب ماء	(٦٠٠ جرام)
• ٢ ملعقة كبيرة خميرة جافة.	(١٦ جرام)
• ½ ملعقة كبيرة ملح.	(١٥ جرام)
• ٣ ملاعق صغيرة زبدة.	(٣٠ جرام)
• ٣ ملاعق كبيرة سكر	(٣٠ جرام)

الطـــــريقة:

((طريقة العجن المباشر))

١. يتم إضافة جميع المكونات الجافة إلى بعضها – لدقيق الخميرة الجافة – الملح – السكر و تخلط جيدا.

٢. يضاف كمية من الماء المستخدم و يجري العجن مع إضافة الزبدة بعد تقطيعها إلى قطع صغيرة أو إسالتها دون إجراء غليان و يجري إستكمال الخلط و العجن.

٣. يجري لت العجينة جيدا لمدة تقارب ربع ساعة حتى يتحول لون العجينة إلى اللون الأبيض و تصبح ذات قوام مطاطي متوسط الليونة و تجمع على هيئة كرة.

٤. يتم رش إناء التخمر بقليل من الدقيق و توضع فيه كرة العجينة و تغطى بقماش سميك و تترك على درجة حرارة ١٨ مْ لأجراء التخمر الأول لمدة ١٥ دقيقة. و تكون دلالة إنتهاء التخمر تضاعف حجم العجينة و إرتداد مناطق الضغط عليها بالأصابع.

٥. يتم نزع العجينة من إناء التخمر و تفرد بخفة على هيئة مستطيل حيث تقطع طوليا إلى جزئين أو ثلاثة و عرضيا لأعطاء أحجام متساوية تقريبا.

٦. يتم تشكيل قطع العجينة على هيئة أرغفة قصيرة طولها حوالي ١٠ – ١٢ سم و قطر حوالي ٤ – ٥ سم.

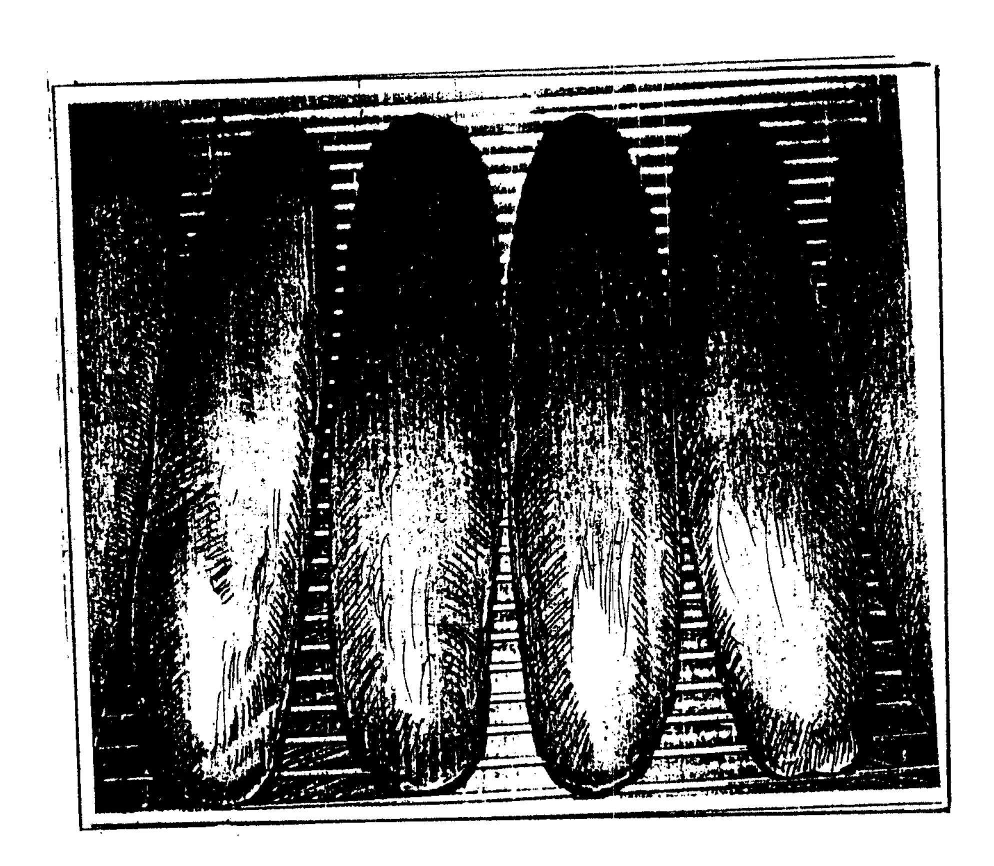
٧. تنقل الأرغفة المشكلة إلى صواني أو صاجات الخبيز النظيفة بحيث تكون متابعدة مسافات مناسبة و تغطى بقطعة من القماش و تترك للتخمر الثاني الذي يستغرق حوالي ساعة على نفس درجة الحرارة.

٨. يجري الخبيز في فرن درجة حرارته ٢٦٠ مْ لمدة ١٠ دقائق و يفضل أن يخبز في وجود بخار.

* و يمكن دهان سطح الخبز قبل الخبيز بمخفف البيض و الماء لأعطاء لمعة مميزة.

٩. يتم تفريغ الصاجات بعد إنتهاء التسوية مباشرة.

١٠. يترك الخبز لمدة ساعة على الأقل قبل إستهلاكه.



(٧) خبز القالب

المكونات

• ٨ أكواب دقيق.	(١ كيلو)
• ٣ – ٢ أكواب ماء	(٥٨٠ جرام)
• ٣ ملعقة صغيرة خميرة جافة.	(١٦ جرام)
• ٢ ملعقة صغيرة ملح.	(٢٠ جرام)
• ٣ ملاعق صغيرة زبدة طبيعي.	(٣٠ جرام)
• ٣ ملاعق كبيرة سكر	(٣٠ جرام)
• ٢ ملاعق صغيرة لبن جاف.	(١٥ جرام)

الطريقة:

((طريقة العجن المباشر))

١. تخلط جميع المكونات الجافة معاً، الدقيق – الخميرة – الملح – السكر – اللبن الجاف – حيث يجري الخلط جيدا.

٢. يضاف كمية من الماء المستخدم و إجراء العجن حتى تتكون عجينة يابسة ثم تضاف الزبدة بعد تقطيعها إلى قطع صغيرة و يستمر في العجن الجيد مع إضافة بقية كمية الماء.

٣. يجرى اللت حتى يتحول لون العجينة إلى اللون الأبيض الفاتح مع تكون مطاطية و تكون العجينة متوسطة الليمونة.

٤. تنقل العجينة بعد تجميعها على هيئة كرة إلى إناء التخمر الذي سبق رشه بقليل من الدقيق حيث تغطى بقطعة من القماش السميك و تترك لأتمام التخمر الأولى على درجة حرارته ٢٧مْ لمدة ١٥ دقيقة.

٥. بعد إنتهاء فترة التخمر تنزع العجينة من إناء التخمر و تفرد بخفة في شكل مستطيع و تقطع طوليا إلى عدة شرائح عريضة ثم عرضيا إلى قطع مناسبة لحجم القالب.

٦. تقطع كل قطعة إلى قطعتين و تفرد ثم تلف القطعتين معا على هيئة ضفيرة.

٧. تعد القوالب النظيفة الجافة و الذي سبق دهنها بقليل من السمن أو زيت الذرة و ترش بقليل من الدقيق.

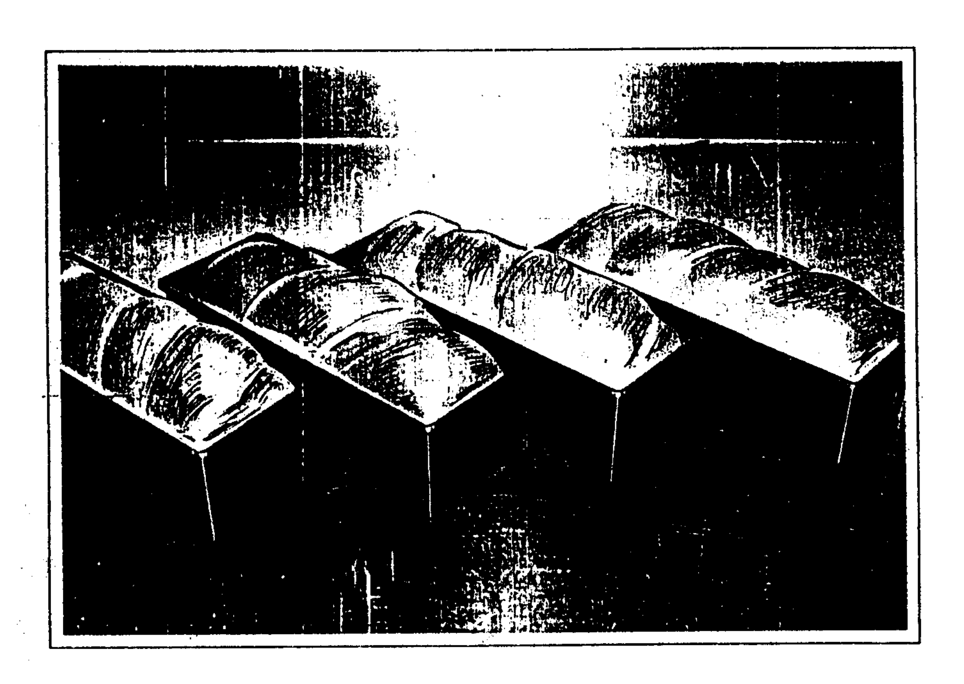
٨. تنقل العجينة المشكلة داخل القوالب بحيث لا يزيد إرتفاعها عن نصف إرتفاع القالب مع الضغط على العجينة داخل القالب بظهر الأصابع.

٩. تترك القوالب بما تحتويه من العجينة لإجراء التخمر الثاني و الذي يستغرق من ساعة إلى ساعة و نصف على نفس درجة الحرارة المستخدمة في التخمر الأول.

١٠. يجري الخبيز في أفران درجة حرارتها ٢٤٠ مْ لمدة ٢٥ دقيقة و يفضل وجود بخار.

١١. تفرغ القوالب بعد التسوية مباشرة و يمكن إستخدام طرف السكين في تسهيل عملية التفريغ للخبز من إتجاه الأطراف العلوية.

١٢. يمكن تناول هذا الخبز بعد مرور ساعة على الأكل بعد إنتهاء الخبيز.



(٨) الخبـــــز الملفـــوف

المكونـــات

• ٨ أكواب دقيق.	(١ كيلو)
• ٣ – ٢ أكواب ماء	(٥٨٠ جرام)
• ½ ٢ ملعقة صغيرة خميرة جافة.	(١٢ جرام)
• ½ ١ ملعقة صغيرة ملح.	(١٥ جرام)
• ٣ ملاعق صغيرة زبدة طبيعي.	(٣٠ جرام)
• ٥ ملاعق صغيرة سكر	(٢٥ جرام)
• ٣ ملعقة صغيرة لبن جاف.	(١٥ جرام)

الطـــــريقة:

((طريقة العجن المباشر))

١. يخلط كل من الدقيق و الخميرة و الملح و السكر و اللبن خلطا جيدا – و هي جميع المكونات الجافة –.

٢. يجري عمل العجينة يابسة بإضافة كمية من الماء المستخدم يلي ذلك إضافة الزبدة بعد إسالتها أو تقطيعها قطع صغيرة مع الإستمرار في عملية العجن و إستكمال إضافة بقية الماء.

٣. يجري اللت حتى تتكون عجينة فاتحة اللون ذات مطاطية مرنة بحيث تكون العجينة يابسة إلى حد ما.

٤. تنقل العجينة و التي تكون على هيئة كرة إلى إناء التخمر الذي سبق رشه بقليل من الدقيق و تغطى بقماش سميك و تترك لإجراء التخمر الأول لمدة ١٥ دقيقة على درجة حرارة ٢٦ مْ و تضاعف إرتفاع العجينة يدل على إنتهاء فترة التخمر.

٥. تنزع العجينة من إناء التخمر و تفرد على هيئة مستطيل حيث تقطع طوليا إلى عدة شرائح ثم عرضيا إلى قطع متقاربة الحجم.

٦. يتم تشكيل قطع العجينة في صورة شريط مستطيل ثم تلف على هيئة أصابع بحيث تكون أطراف العجينة متجهه إلى أسفل و تنقل إلى صواني أو صاجات الخبيز النظيفة.

٧. تغطى العجينة المشكلة بقماش سميك لإتمام التخمر الثاني الذي يستغرق ساعة على درجة حرارة ٢٦ مْ.

٨. يتم الخبيز في فرن درجة حراره ٢٤٠ مْ لمدة ٢٠ دقيقة و يفضل وجود بخار.

٩. بعد إنتهاء الخبيز ينزع الخبز من الصاجات و هو ساخن.

١٠. يترك حتى يبرد و يغلف في أكياس بولي إيثلين و يحفظ بالتجميد.

(٩) خبـــز الباجـى

المكونـــات

• ٨ أكواب دقيق.	(١ كيلو)
• ٣ – ٢ أكواب ماء	(٨٥٠ جرام)
• ٣ ملعقة صغيرة خميرة جافة.	(١٦ جرام)
• ٢ ملعقة صغيرة ملح.	(٢٠ جرام)
• ٤ ملاعق صغيرة زبدة طبيعي.	(٤٠ جرام)
• ٣ ملاعق كبيرة سكر	(٣٠ جرام)
• ٢ ملعقة كبيرة لبن جاف.	(٢٢ جرام)
• قليل من السمسم.	

الطـــريقة:

((طريقة العجن المباشر))

١. يضاف كل من الدقيق، الخميرة، الملح، السكر، اللبن الجاف إلى بعضها البعض و تخلط جيدا.

٢. يتم العجن جيدا بإضافة كمية من الماء ثم تضاف قطع الزبدة و يستكمل إضافة بقية الماء و الإستمرار في الخلط و العجن الجيد.

٣. يجري لت العجينة حتى يتكون القوام المطاطي اليابس مع تحول لون العجينة إلى الأبيض الفاتح.

٤. يعد إناء التخمر و الذي سبق رشة بكمية قليلة من الدقيق حيث توضع فيه العجينة على هيئة كرة. و يغطى لإجراء التخمر الأولى لمدة ١٥ دقيقة على درجة حرارة ٢٧مْ.

٥. تنزع العجينة بعد إنتهاء التخمر و تفرد بخفة على هيئة مستطيل حيث تقطع إلى عدة شرائح طواليا ثم إلى قطع مناسبة عرضيا بإستخدام سكين حاد.

٦. يجري تشكيل القطع بفردها على هيئة أسطوانة قصيرة و تلف على هيئة ضفيرة ثم تلف بحيث تكون المناطق الطرفية إلى أسفل و تنقل إلى صباح الخير على أبعاد مناسبة.

٧. يغطى السطح بواسطة السمسم المبلل – و ذلك بتبليل السمسم بقليل من الماء ثم لمس العجينة به بحيث يلتصق السمسم أعلى سطح العجينة.

٨. يجري تغطية صاجات الخميرة بالقماش السميك و تركه للتخمر الثاني الذي يستغرق حوالي ساعة تقريبا على درجة حرارة ٢٧ مْ.

٩. يخبز في وجود بخار ماء على درجة حرارة ٢٢٠ مْ لمدة ٢٠ دقيقة.

١٠. تفرغ الصاجات بعد إنتهاء الخبيز مباشرة.

١١. يترك حتى يبرد قبل الإستهلاك و يمكن حفظه بالتجميد بعد أن يبرد و يغلف في أكياس بولي إيثيلين.

(١٠) خبـــز التوســـت

المكونـــات

• ٨ أكواب دقيق.	(١ كيلو)
• ٢ – ٣ أكواب ماء	(٥٨٠ جرام)
• ٣ ملعقة صغيرة خميرة جافة.	(١٦ جرام)
• ٢ ملعقة صغيرة ملح.	(٢٠ جرام)
• ٣ ملاعق كبيرة زبدة طبيعي.	(٤٥ جرام)
• ٥ ملاعق صغيرة سكر	(٤٥ جرام)
• ٣ ملاعق صغيرة لبن جاف.	(١٥ جرام)

الطـــــريقة:

((طريقة العجينة الأسفنجية))

١. تخلط جيدا نصف كمية الدقيق (٤ أكواب) مع ربع كمية الخميرة تقريبا (١ ملعقة صغيرة) مع ربع كمية الملح (½ ملعقة صغيرة) مع كل كمية السكر و اللبن الجاف و يضاف إليهم كمية من الماء مع إجراء العجن حتى الوصول إلى قوام متوسط.

٢. تترك العجينة في إناء العجن للتخمر الأول لمدة ٢٠ دقيقة على درجة حرارة ٢٥مْ مع تغطيتها بقماش سميك.

٣. بعد مرور هذه الفترة يتم إعداد بقية المكونات و هي عبارة عن ٤ أكواب دقيق، ٣ ملاعق خميرة، ½ ١ ملاعق صغيرة ملح حيث تخلط جيدا و تعجن ببقية كمية الماء.

٤. تضاف هذه الخلطة الثانية إلى الخلطة الأولى و التي يبدأ إرتفاعها في الهبوط على إجراء الخلط الجيد مع إضافة الزبدة بعد تقطيعها إلى قطع صغيرة.

٥. يجري اللت لخليط العجينة حتى يتحول لونها إلى الأبيض الفاتح مع تكون مطاطية متوسطة الليونة.

٦. تنقل العجينة على هيئة كرة إلى إناء التخمر و الذي سبق رشه بقليل من الدقيق مع تغطيتها بالقماش لأجراء التخمر الثاني لمدة ٢٠ دقيقة على حرارة ٢٥ مْ.

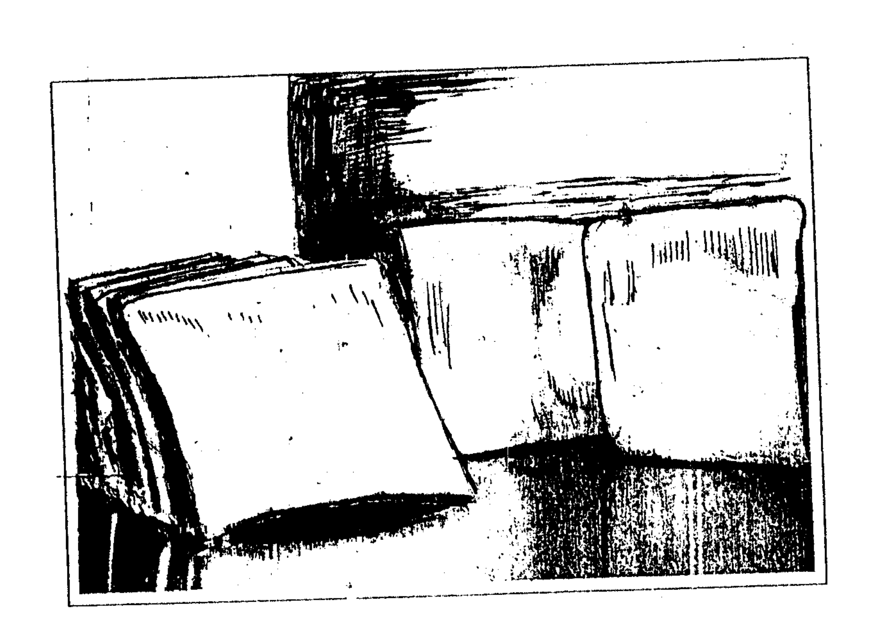
٧. بعد إنتهاء فترة التخمر الثاني تنزع العجينة من إناء التخمر و تفرد على هيئة مستطيل دون إجراء العجن و تقطع طوليا إلى شرائح ثم عرضيا إلى قطع متساوية تقريبا حوالي من ٤ – ٦ قطع.

٨. تشكل قطع العجينة بحيث تفرد على هيئة مستطيل بطول القالب و يجري لفها لتكون أسطوانة عريضة، توضع داخل القالب المدهون بقليل من الزيت و المرشوش بالدقيق بحيث تكون نهاية فتحة العجينة إلى أسفل و لا يتعدى إرتفاع العجينة عن الثلث داخل القالب.

٩. تغطى القوالب بقطعة قماش لإجراء التخمر الثالث لفترة ساعة و ربع على نفس درجة الحرارة.

١٠. يتم الخبيز في فرن درجة حرارته ٢٢٠ مْ لمدة ٤٠ دقيقة.

١١. يتم تفريغ الخبز مباشرة بعد إنتهاء الخبيز و يقطع إلى شرائح بعد مرور ١٢ ساعة من إنتزاعه من القوالب.



(١١) خبز البيف بورجر

المكونات

- ٨ أكواب دقيق. (١ كيلو)
- ٣ – ٢ أكواب ماء. (٨٥٠ جرام)
- ٢ ملعقة كبيرة خميرة جافة. (١٦ جرام)
- ٢ ملعقة صغيرة ملح. (٢٠ جرام)
- ٣ ملاعق كبيرة زبدة طبيعي. (٤٥ جرام)
- ½ ١ ملاعق كبيرة سكر (١٥ جرام)
- ٣ ملاعق كبيرة لبن جاف. (٣٠ جرام)
- قليل من السمسم.

الطريقة:

((طريقة العجينة الأسفنجية))

١. يتم الخلط بطريقة جيدة لنصف كمية الدقيق (٤ أكواب) و ربع كمية الخميرة (½ ملعقة صغيرة) مع إضافة كل كمية السكر و اللبن الجاف و يجري إضافة كمية من الماء إجراء العجن حتى تتكون عجينة يابسة.

٢. تترك هذه العجينة في الإناء الأول لإجراء تخمر لمدة ١٥ دقيقة على درجة حرارة ٢٨ مْ مع تغطيتها بقطعة من القماش السميك.

٣. بعد مرور هذه الفترة يجري إعداد و عجن بقية المكونات و هي ٤ أكواب دقيق + ½ ٢ ملعقة خميرة + ½ ١ ملعقة صغيرة ملح مع إضافة بقية الماء و يجري العجن مع إضافة الزبدة بعد تقطيعها قطع صغيرة أو أسالتها دون الغليان.

٤. تضاف الخلطة الثانية إلى الخلطة الأولى و يجري العجن الجيد لتجانس المكونات.

٥. يجري اللت للخلطتين حتى تتكون مطاطية عالية ذات مرونة مرتفعة و يميل لون العجينة إلى اللون الأبيض.

٦. تنقل هذه العجينة إلى إناء التخمر الذي سبق رشه بقليل من الدقيق و تغطى بقماش سميك و تترك لإجراء التخمر الثاني الذي يستغرق ١٥ دقيقة على نفس درجة حرارة السابقة.

٧. بعد إنتهاء التخمر تنزع العجينة من الإناء و تفرد على هيئة مستطيل دون إجراء العجن و تقطع طوليا إلى ثلاث أو أربع شرائح ثم عرضيا إلى قطع مناسبة بإستخدام سكين حاد.

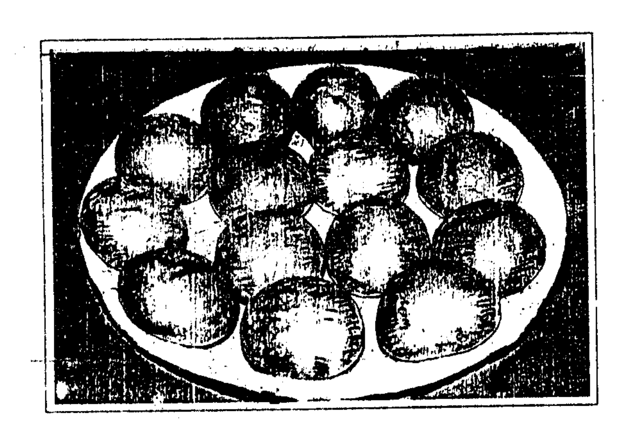
٨. يجري لف كل قطعة بحيث تكون أطراف العجينة المفتوحة إلى أسفل و تكور بواسطة راحة اليد على سطح مستو.

٩. يغمس السطح العلوي للقطع المشكلة في سمسم مبلل بقليل من الماء – و هذا عن طريق ضغط الكور المشكلة في السمسم المبلل الموجود عل سطح أملس مستو.

١٠.ترص الأشكال التي تم إعدادها في صاجات نظيفة بحيث تكون متباعدة بمسافات كبيرة و مناسبة و تترك لإجراء التخمير الأخير لمدة ساعة و نصف = الحد الأقصى للوصول إلى أكبر حجم – مع تغطية الصاجات جيدا بالقماش.

١١.يجري الخبيز على درجة حرارة ٢٦٠ مْ لمدة ١٠ دقائق في وجود بخار.

١٢.تفرغ القطع بعد التسوية المباشرة و تترك ساعة لتبرد قبل إستهلاكها.



(١٢) خبـــز فيـــنا

المكونـــات

• ٨ أكواب دقيق.	(١ كيلو)
• ٣ – ٢ أكواب ماء.	(٥٨٠ جرام)
• ½ ٢ ملعقة صغيرة خميرة جافة.	(١٨ جرام)
• ٢ ملعقة صغيرة ملح.	(٢٠ جرام)
• ٨ ملاعق كبيرة زبدة طبيعي.	(٨٠ جرام)
• ٥ ملاعق كبيرة سكر	(٤٥ جرام)
• ٣ ملاعق صغيرة لبن جاف.	(١٥ جرام)

الطـــريقة:

((طريقة البادئ المتخمر))

١. يخلط جيدا نصف كمية الدقيق (٤ أكواب) مع كل كمية الخميرة (½ ٢ ملعقة) + ربع كمية الملح (½ ملعقة صغيرة) مع إضافة كل كمية السكر و اللبن الجاف و يجري العجن الجيد بإضافة كمية من الماء حتى تصبح العجينة يابسة.

٢. يترك هذا الخليط لإحداث التخمر بتغطية الإناء بالقماش السميك لمدة ٤٥ دقيقة على درجة حرارة ٢٦ مْ.

٣. بعد مرور هذه الفترة تحضر الخلطة الثانية من بقية المكونات و هي تتكون من ٤ أكواب دقيق يضاف إليها ½ ١ ملعقة صغيرة ملح و بقية كمية الماء و إجراء العجن الجيد.

٤. تضاف العجينة الثانية إلى العجينة الأولى و إجراء العجن مع إضافة كمية الزبدة بعد إسالتها دون الغليان.

٥. يجري اللت بإستخدام أطراف الأصابع حتى يتحول لون العجينة إلى الأبيض و تصبح ذو مطاطية معطيا عجينة متوسطة الليونة.

٦. تنقل العجينة بعد جعلها على هيئة كرة إلى إناء التخمر المرشوش بقليل من الدقيق و تغطى بالقماش لإجراء التخمر الثاني لمدة ١٥ دقيقة على نفس درجة الحرارة.

٧. تنزع العجينة من إناء التخمر و تفرد على هيئة مستطيل يقطع طوليا إلى ثلاثة إلى أربع شرائح ثم عرضيا إلى قطع متساوية إلى حد ما.

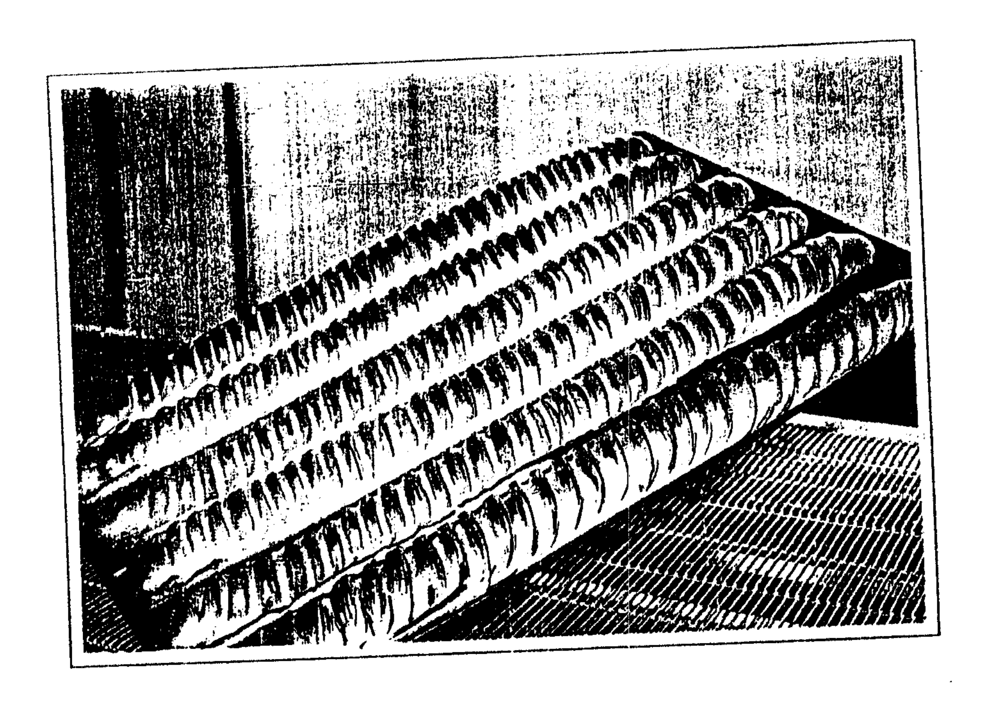
٨. يجري التشكيل حيث يتم تشكيل كل قطعتين على هيئة أسطوانة رفيعة ثم تلف القطعتين معا في شكل ضفيرة طويلة – بطول صاج الخبيز ٤٥ – ٥٥ سم. و تنقل إلى صاج الخبيز الذي سبق و دهنة بواسطة قليل من زيت الذرة بحيث تكون الأشكال متباعدة بمسافات مناسبة.

٩. يتم خدش سطح العجينة المشكلة الطويلة بواسطة ظهر سكين بطريقة مائلة بعد التشكيل مباشرة.

١٠. يترك يتخمر التخمر الثالث على نفس درجة الحرارة لمدة ساعة إلى ساعة و نصف.

١١. يتم الخبيز يف فرن في وجود بخار على درجة حرارة ٢٢٠ مْ لمدة ٢٠ دقيقة. و ينزع من الصاجات بعد التسوية مباشرة.

١٢. يقطع الخبيز إلى قطع مناسبة بعد أن يبرد.



(١٣) خبـــــز الميلكـــــى

المكونـــات

- ٨ أكواب دقيق. (١ كيلو)
- ٢ أكواب ماء. (٤٢٠ جرام)
- ٤ ملعقة صغيرة خميرة جافة. (٢٠ جرام)
- ٢ ملعقة صغيرة ملح. (٢٠ جرام)
- ١ كوب زبدة طبيعي. (٢٥٠ جرام)
- ½ ١٢ ملاعق كبيرة سكر (١٢٥ جرام)
- ٥ ملاعق كبيرة لبن جاف. (٥٠ جرام)
- ٢ بيضة.

الطـــــريقة:

((طريقة البادئ المتخمر))

١. يخلط بطريقة جيدة نصف كمية الدقيق (٤ أكواب) مع كل كمية الخميرة و ربع كمية الملح (½ ملعقة صغيرة) و إضافة كل كمية السكر و اللبن الجاف.

٢. تذاب البيض في كل كمية الماء – و يحتفظ بجزء منه لدهن سطح الخبز بعد التشكيل – و يضاف جزء من خليط الماء و البيض إلى الخلطة الأولى مع إجراء العجن الجيد لتجانس المحتويات.

٣. يتم تغطية إناء العجينة الأول بقماش سميك لإجراء التخمر الأول على حرارة ٢٥ دقيقة لمدة ٤٥ دقيقة.

٤. بعد مرور فترة التخمر الأولى يتم إعداد الخليط الثاني و هو ما تبقى من الدقيق و الملح حيث يتم إجراء العجن جيدا و تضاف العجينة الثانية إلى الأولى مع إجراء العجن الجيد مع إضافة الزبدة في صورة قطع صغيرة.

٥. تجري عملية اللت حتى الوصول إلى اللون الأبيض الفاتح و تكون عجينة ذات مطاطية عالية.

٦. تنقل العجينة بعد جعلها على شكل كرة إلى إناء التخمر الذي سبق رشه بقليل من الدقيق و تغطى بالقماش السميك و تترك للتخمر الثاني على نفس درجة حرارة لمدة ١٥ دقيقة.

٧. بعد إنتهاء التخمر تنزع العجينة و تفرد على شكل مستطيل و تقطع طواليا إلى عدة قطع ثم عرضيا إلى قطع متساوية تقريبا تناسب عمل أشكال متعددة من هذا الخبز.

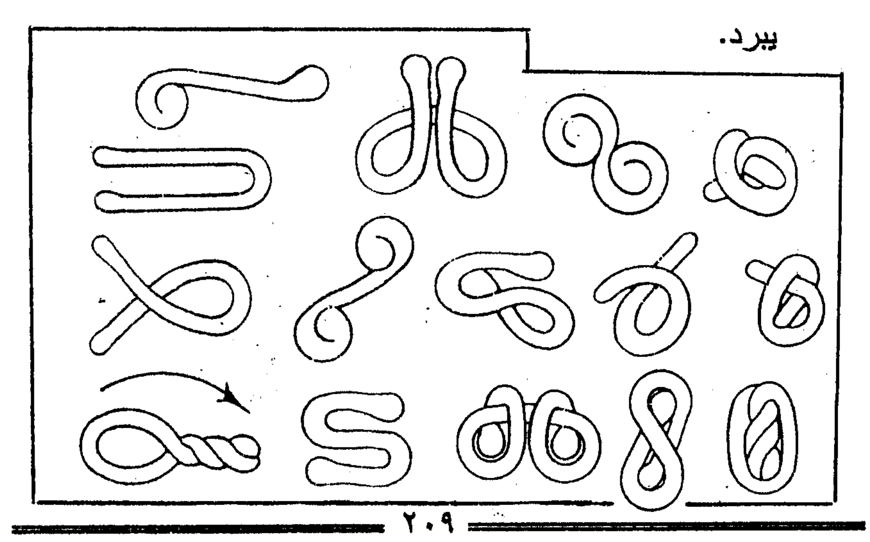
٨. يجري تشكيل العجينة في أشكال عديدة منها الضفيرة الفردية و الزوجية – و شكل الكايزر – و الفينو – و الوردة – و الشكل الدائري و غيرها و ترص على أبعاد مناسبة في صاجات الخبيز النظيفة.

٩. يتم دهن سطح الأشكال التي تم إعدادها بمخفف البيض و الماء بإستخدام فرشاة خاصة و يمكن إضافة السمسم أو الكمون أو حبة البركة إلى سطح هذه الأشكال.

١٠. يجري التخمر الأخير بتغطية الصاجات بالقماش و تركه لمدة ٤٥ دقيقة على حرارة الغرفة.

١١. يجري الخبيز في أفران درجة حرارتها ٢٢٠ مْ لمدة ١٥ دقيقة بدون وجود بخار.

١٢. ينزع الخبز من الصاجات بعد التسوية مباشرة و يستهلك بعد أن يبرد.



(١٤) الخبـــــز بالزبيـــــب

المكونـــات

- ٨ أكواب دقيق. (١ كيلو)
- ٢ ¼ أكواب ماء (٥٠٠ مل)
- ٣ ملعقة صغيرة خميرة جافة. (١٨ جرام)
- ١ ملعقة صغيرة ملح. (١٠ جرام)
- ١ ملعقة صغيرة زبدة طبيعي. (١٠ جرام)
- ٨ ملاعق كبيرة سكر (٨٠ جرام)
- ٤ ملاعق كبيرة لبن جاف. (٤٠ جرام)
- ١ بيضة.
- للحشو: زبيب – كاستر – جيلي مشمش.

الطـــــريقة:

((طريقة العجن المباشر))

١. يتم إضافة جميع المكونات الجافة إلى بعضها البعض و تخلط جيدا و يضاف إليها كمية من الماء حتى تصبح العجينة يابسة يضاف إليها كمية من الماء حتى تصبح العجينة يابسة يضاف إلى العجينة الزبدة و يجري الخلط مع إضافة بقية كمية الماء و العجن الجيد.

٢. يجري اللت للعجينة بطريقة جيدة حتى تصبح بيضاء اللون مع تكون قوام مطاطي يميل إلى الليونة و تجمع على هيئة كرة.

٣. تنقل العجينة إلى إناء التخمر لإجراء التخمر الأول لمدة ساعة إلى ساعة و نصف أو حتى تترفع و يتضاعف حجمها مع تغطيتها بقماش سميك.

٤. ترفع العجينة من إناء التخمر و تفرد على سطح مستو سبق رشه بالدقيق هذا بإستخدام النشابه بحيث تكون مستطيل سمكه ٣ مم و أبعاده ٤٥ × ١٠٠سم.

٥. تحضر كريمة الكاستر (نصف لتر تقريبا) و تفرد بواسطة سكينة الفرد على كل سطح المستطيل مع ترك الحافة الطويلة للمستطيل بعرض ٢ سم و هي التي تدهن بمخفوق البيضة المضاف إليها قليل من الفانيليا.

٦. ينثر على طبقة الكريمة الزبيب حوالي ١٢٠ جرام بحيث يكون نظيف و مغسول.

٧. تلف العجينة في صورة أسطوانة إبتداء من منطقة الكريمة حتى تصل في نهايتها إلى الهامش المدهون بالبيض حتى يمكن قفل و لصق الأسطوانة.

٨. يجري تقطيع الأسطوانة إلى حلقات بعرض ١،٥ سم لكل شريحة.

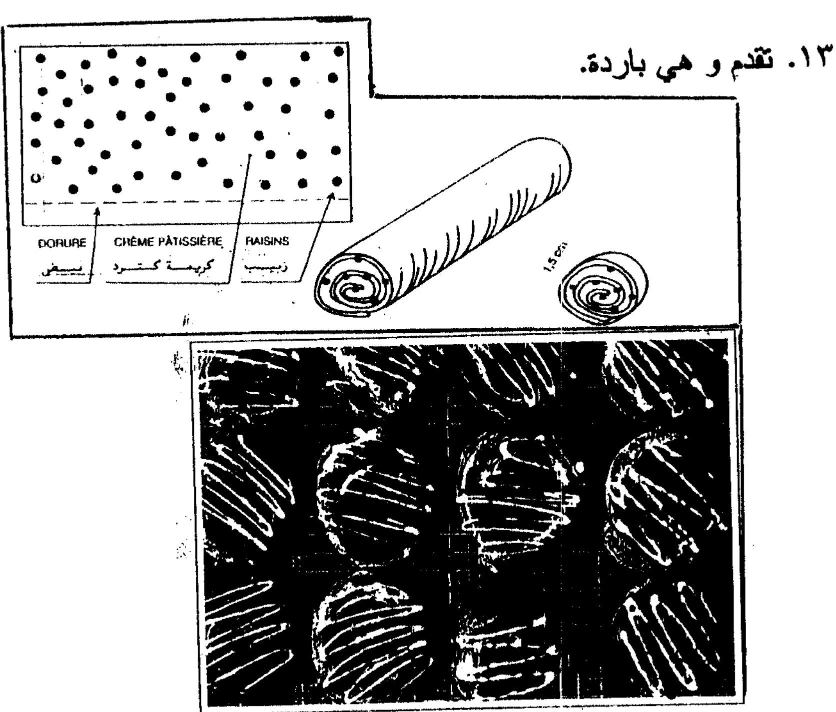
٩. تنقل هذه الحلقات الأسطوانية الشكل إلى صاج الخبيز و الذي سبق دهانه بقطعة صغيرة من السمن مع ترك أبعاد مناسبة بين كل أسطوانة.

١٠. تترك الأجزاءالمشكلة لإجراء التخمر الثاني لمدة حوالي ساعة تقريبا.

١١. يجري الخبيز في فرن درجة حرارته ٢٣٠ مْ لمدة ٢٥ دقيقة بدون إستخدام البخار.

١٢. بعد إنتهاء الخبيز ترص القطع على رف سلك و تدهن بالجيلي بإستخدام فرشاه.

١٣. تقدم و هي باردة.



(١٥) خبـــــز الشيكولاتـــــة

المكونـات

• ٨ أكواب دقيق.	(١ كيلو)
• ٢ ¼ أكواب ماء	(٥٠٠ ل)
• ٣ ملعقة صغيرة خميرة جافة.	(١٨ جرام)
• ١ ملعقة صغيرة ملح.	(١٠ جرام)
• ١ ملعقة صغيرة زبدة طبيعي.	(١٠ جرام)
• ٨ ملاعق كبيرة سكر	(٨٠ جرام)
• ٤ ملاعق كبيرة لبن جاف.	(٤٠ جرام)
• ١ بيضة.	
• للحشو: أصابع شيكولاته.	

الطـــــريقة:

((طريقة العجن المباشر))

يتبع فيها نفس طريقة عمل عجينة الخبز بالزبيب.

١. بعد إنتهاء التخمر ترفع العجن من إناء التخمر و تفرد على سطح أملس مستو مرشوش بالدقيق بسمك قدره ٤ مم لتكون مستطيل أبعاده ٤٨ × ٦٦ سم بإستخدام النشابه.

٢. يقطع المستطيل بإستخدام سكين إلى مستطيلات صغيرة أبعادها ٨ × ١١ سم.

٣. يوضع داخل كل مستطيل من ١ – ٢ أصابع شيكولاته و تلف عليها قطعة العجين.

٤. ترص هذه الأشكال في صاجات الخبيز المدهونة بقليل من السمن بحيث تكون النهاية المفتوحة إلى أسفل مع مراعاة ترك مسافات مناسبة بين القطع المرصوصة.

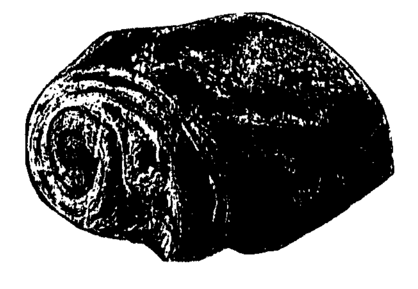
٥. تترك لإجراء التخمر الثاني لمدة ٩٠ دقيقة مع تغطية الصاجات.

٦. يتم دهان السطح العلوي لهذه الأشكال بواسطة البيضة المخفوقة و المضاف إليها قليل من الفانيليا.

٧. يجري الخبيز على درجة حرارة ٢٣٠ مْ لمدة ١٥ – ٢٠ دقيقة بدون إستخدام البخار.

٨. يترك حتى يبرد على رف سلك.

٩. يقدم للإستهلاك و هو بارد.



(١٦) البتي بان

المكونات

• ٨ أكواب دقيق.	(١ كيلو)
• ½ ٢ أكواب ماء	(٦٠٠ مل)
• ٢ ملعقة صغيرة خميرة جافة.	(١٠ جرام)
• ٢ ملعقة صغيرة ملح.	(٢٠ جرام)
• ١ ملعقة صغيرة زبدة طبيعي.	(١٠ جرام)
• ١ ملعقة كبيرة سكر	(١٠ جرام)
• ١ ملعقة كبيرة لبن جاف.	(١٠ جرام)

الطريقة:

((طريقة العجن المباشر))

١. يتم خلط جميع المكونات الجافة مع بعضها البعض و هي الدقيق، الخميرة، الملح، السكر، اللبن الجاف.

٢. يجري إضافة كمية من الماء مع إجراء الخلط و العجن حتى يتكون عجينة يابسة.

٣. تقطع الزبدة إلى قطع صغيرة أو تسال على نار هادئة و تضاف إلى العجينة السابقة مع إستخدام بقية الماء و إجراء العجن حتى التجانس.

٤. يجري اللت للعجينة حتى تتكون مطاطية و ليونة متوسطة للعجينة و يتحول اللون إلى الأبيض الفاتح.

٥. تنقل العجينة إلى إناء التخمر الذي سبق رشه بقليل من الدقيق حيث تنقل إليه العجينة على هيئة كرة مع تغطيتها بقماش سميك و تنزل لإجراء التخمر الأول الذي يستغرق ١٠ دقائق على درجة حرارة ٢٦ مْ.

٦. بعد إنتهاء التخمر الأول تنقل العجينة على سطح مستو مرشوش بقليل من الدقيق حيث تفرد على هيئة أسطوانة عريضة أو في صورة مستطيل سميك و تقطع طواليا بإستخدام سكين حاد إلى ٣ – ٤ قطع ثم تقطع عرضيا لإعطاء أحجام متساوية تقريبا.

٧. يجري تشكيل هذه القطع على هيئة أرغفة طولها من ١٢ – ١٥ سم و سمك قطرها حوالي ٥ سم.

٨. تنقل هذه الأرغفة بعد خدش سطحها إلى صاجات الخبيز الجافة النظيفة حيث يكون بينهما أبعاد مناسبة – لعدم حدوث الالتصاق للأرغفة بعد التخمر الثاني و أيضا بعد الخبيز.

٩. تترك الأرغفة المشكلة لأجراء التخمر الثاني و الذي يستغرق حوالي ٧٠ دقيقة على نفس درجة الحرارة مع مراعاة تغطية الصاجات.

١٠. يجري الخبيز في فرن على درجة حرارة ٢٦٠ مْ لمدة ١٠ دقائق مع مراعاة وجود بخار بالفرن.

١١. تنزع الأرغفة بعد إنتهاء التسوية مباشرة و تترك لتبرد حتى يمكن إستهلاكها بعد ذلك.



(١٧) الكـــــايزر

المكونــات

• ٨ أكواب دقيق.	(١ كيلو)
• ٢ – ٣ أكواب ماء	(٥٨٠ جرام)
• ٣ ملعقة صغيرة خميرة جافة.	(١٥ جرام)
• ½ ١ ملعقة صغيرة ملح.	(١٥ جرام)
• ٣ ملعقة صغيرة زبدة طبيعي.	(٣٠ جرام)
• ١ ملعقة كبيرة سكر	(١٠ جرام)
• ١ ملعقة كبيرة لبن جاف.	(١٠ جرام)

الطــــريقة:

((طريقة العجن المباشر))

١. يضاف إلى الدقيق كل من الخميرة الجافة و الملح و السكر و اللبن الجاف و تخلط جيدا مع إضافة كمية من الماء لأجراء العجن حتى تتكون عجينة يابسة.

٢. تضاف الزبدة مع إجراء فركها بواسطة أصابع اليد إلى العجينة اليابسة حتى تتوزع تماما.

٣. يضاف بقية كمية الماء مع إجراء العجن الجيد.

٤. تجري عملية اللت حتى تتكون الليونة و المطاطية المناسبة مع تحول لون العجينة إلى الأبيض الفاتح.

٥. يجري التخمر الأول بنقل هذه العجينة و التي تلف على هيئة كرة إلى إناء سبق رشه بقليل من الدقيق و تترك على درجة حرارة ٢٧ مْ لمدة ٢٠ دقيقة مع تغطية الإناء بقماش سميك.

٦. بعد إنتهاء فترة التخمر الأولى و التي من دلالتها تضاعف حجم العجينة، تنزع و تقطع طواليا ثم عرضيا إلى قطع مناسبة إلى حجم رغيف الكايزر.

٧. يتم تشكيل القطع في صورة كرة يصل قطرها حوالي ٥ – ٦ سم و تنقل إلى صاجات الخبيز الذي سبق دهانها بقليل من زيت الذرة مع ترك مسافات مناسبة بين كل قطعة و أخرى.

٨. تترك القطع المشكلة لأحداث التخمر الثاني لمدة ساعة إلى ساعة و نصف مع مراعاة تغطية الصاجات بقماش سميك مع ملاحظة عمل شق للأشكال قبل تركها لأجراء التخمر الثاني.

٩. يجري الخبيز على درجة حرارة ٢٧٠ مْ لمدة ١٢ دقيقة و يفضل وجود بخار.

١٠. تنزع الأرغفة من الصاجات بعد إنتهاء التسوية مباشرة.

١١. يترك الخبز ليبرد لمدة ساعة على الأقل قبل الإستهلاك.

(١٨) السـوفت رول

المكونـات

• ٨ أكواب دقيق.	(١ كيلو)
• ٢ – ٣ أكواب ماء	(٥٨٠ جرام)
• ٢ ملعقة كبيرة خميرة جافة.	(١٠ جرام)
• ٣ ملعقة صغيرة ملح.	(٢٠ جرام)
• ٤ ملعقة كبيرة زبدة طبيعي.	(٦٠ جرام)
• ٣ ملعقة كبيرة سكر	(٣٠ جرام)
• ٢ ملعقة كبيرة لبن جاف.	(٢٠ جرام)
• ١ بيضة.	

الطـريقة:

((طريقة العجن المباشر))

١. يفضل هنا فرك الزبدة بعد تقطيعها إلى قطع صغيرة مع الدقيق حتى تتوزع به تماما.

٢. تخلط بقية المكونات الجافة معا و هي الخميرة و السكر و اللبن و الملح و تضاف تدريجيا إلى الخلطة السابقة مع إجراء الخلط الجيد.

٣. يضاف الماء تدريجيا مع إجراء العجن الجيد.

٤. يجرى اللت الجيد حتى تتكون عجينة ذات ليونة عالية و مطاطية جيدة و متميزة باللون الأبيض.

٥. يجرى التخمر الأول بنقل العجينة في صورة كورة إلى إناء سبق رشه بقليل من الدقيق و يغطى بقماش سميك و يترك لإجراء التخمر على درجة حرارة ٢٧ مْ لمدة نصف ساعة.

٦. تنزع العجينة من إناء التخمر بعد إنتهاء هذه الفترة و تفرد على سطح مستو دون العجن مع تقطيعها طواليا إلى ثلاث إلى أربع قطع ثم عرضيا لأعطاء أحجام مناسبة للخبز المصنع.

٧. يجري تشكيل قطع العجينة على هيئة كور قطرها يتراوح ما بين ٤ – ٥ سم و تنقل إلى صاجات جافة نظيفة مع ترك أبعاد مناسبة بينهما و مراعاة عدم عمل شق في السطح العلوي.

٨. تترك لأجراء التخمر الثاني لأقصى درجة و هذا لمدة تصل إلى ساعة و نصف مع مراعاة تغطيتها بقطعة من القماش السميك.

٩. يجري الخبيز في فرن بدون بخار على درجة حرارة ٢٦٠ مْ لمدة ١٢ دقيقة.

١٠. ينزع الخبز من الصاجات بعد التسوية مباشرة و يترك ليبرد لمدة ساعة على الأقل بعد الإستهلاك.

(١٩) بان بريوشية

المكونات

• ٨ أكواب دقيق.	(١ كيلو)
• ¾ ١ أكواب ماء	(٢٨٠ مل)
• ٤ ملعقة صغيرة خميرة جافة.	(٢٠ جرام)
• ١ ملعقة صغيرة ملح.	(١٠ جرام)
• ½ ١ ملعقة كبيرة زبدة طبيعي.	(٣٠٠ جرام)
• ¾ كوب سكر	(١٠٠ جرام)
• ٤ ملعقة كبيرة لبن جاف.	(٤٠ جرام)
• ٢ – ٣ بيضة.	
• زبيب و قليل الفانيليا.	

الطريقة:

((طريقة البادئ المتخمر))

١. يخفق البيض جيدا مع إضافة الفانليا و كمية قليلة من السكر.

٢. يضاف إلى نصف كمية الدقيق (٤ أكواب) كل كمية الخميرة (٤ ملعقة صغيرة) و ربع كمية الملح (¼ ملعقة صغيرة) و كل كمية اللبن الجاف و كمية من الماء حتى تتكون عجينة لينة و تترك لأجراء تخمر لمدة ٤٥ دقيقة مع تغطية الإناء.

٣. تخلط الزبدة مع السكر جيد و يضاف إليهما البيض المخفوق و يستمر في الخلط حتى التجانس.

٤. يجري إعداد الخلطة الثانية بإضافة بقية الدقيق (٤ أكواب) + بقية كمية الملح (¾ ملعقة صغيرة) و بقية كمية الماء مع إجراء عملية العجن ثم يضاف خليط البيض و الزبدة و السكر مع إستمرار العجن.

٥. يتم إضافة الخلطة الأولى إلى الثانية مع إجراء عملية اللت حتى يتحول لون العجينة إلى اللون الأبيض و تصبح لينة القوام ثم يضاف الزبيب إلى العجينة بعد تنظيفه بعد الإنتهاء من اللت.

٦. يجري التخمر الثاني لمدة ١٥ دقيقة على درجة حرارة ٢٥ مْ مع تغطية العجينة بقماش سميك.

٧. بعد إنتهاء فترة التخمر تقطع العجينة إلى قطع مناسبة لقوالب الخبيز و التي يكون أتساعها ١٠ × ٧ سم و إرتفاع ٨ سم حيث يجري تقطيع كل قطعة إلى ٤ – ٥ قطع صغيرة.

٨. تعد القوالب المدهونة بقليل من السمن و المرشوشة بالدقيق بحيث يضاف داخل كل قالب هذه القطع المعدة جنبا إلى جنب.

٩. تترك القوالب بالعجينة لأجراء التخمر الأخير لمدة ساعة تقريبا.

١٠. يدهن سطح العجينة المشكلة بالبيض المخفف بالماء.

١١. تخبز في فرن حرارته ٢١٠ مْ لمدة ٣٠ دقيقة دون إستخدام بخار و تفرغ بعد التسوية مباشرة و تترك حتى يبرد قبل الإستهلاك.



(٢٠) البريـــــــوش

المكونـات

• ٨ أكواب دقيق.	(١ كيلو)
• ١ كوب ماء	(٢٥٠ مل)
• ٤ ملعقة صغيرة خميرة جافة.	(٢٠ جرام)
• ٣ ملعقة صغيرة ملح.	(٢٠ جرام)
• ¾ ١ كوب زبدة طبيعي.	(٤٠٠ جرام)
• ½ كوب تقريبا سكر	(١٠٠ جرام)
• ٢ ملعقة كبيرة لبن جاف.	(٢٠ جرام)
• ٥ بيضة.	(٤٠٠ جرام)
• فانيليا	

الطـــريقة:

((طريقة البادىء التخمر))

١. تحضر الخلطة الأولى بإضافة ٤ أكواب دقيق إلى ٤ ملاعق خميرة جافة مع حوالى ملعقة صغيرة ملح و٢ ملعقة كبيرة لبن جاف مع إستخدام كمية من الماء للعجن والوصول إلى عجينة لينة وتترك لإجراء التخمر لمدة ساعة على درجة حرارة ٢٧ مْ .

٢. يجرى خفق البيض جيدا مع كمية قليلة من السكر مع إضافة الفانيليا.

٣. يتم خلط كل كمية الزبدة مع بقية كمية السكر جيدا ويضاف اليهما مخفوق البيض مع الأستمرار فى الخفق .

٤. يجرى إعداد الخلطة الثانية وهذا بإضاف بقية الدقيق (٤ أكواب) مع باقى كمية الملح (٢ ملعقة صغيرة) وبقية الماء مع العجن الجيد مع إضافة خليط الزبدة والسكر والبيض.

٥. تضاف الخلطة الأولى إلى الخلطة الثانية مع إجراء العجن واللت حتى تتكون عجينة لينة فاتحة اللون .

٦. يترك هذا الأناء بعد تغطيتة بقماش سميك لإجراء التخمر الثانى لمدة ٣٠ دقيقة .

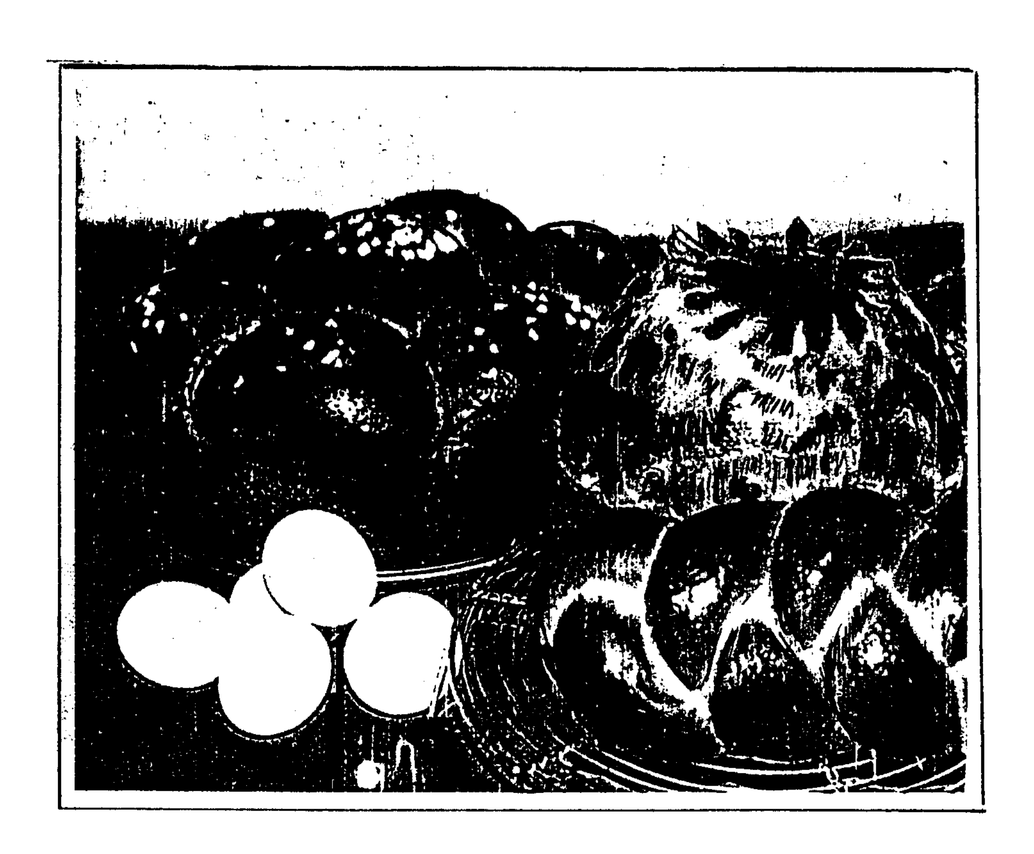
٧. بعد إنتهاء فترة التخمر ، يجرى تقطيع العجينة إلى قطع مناسبة وتشكل فى صور إسطوانية رقيقة قطرها ٢ سم وطولها ١٠ سم وتلف على هيئة دوائر أو كور صغيرة .

٨. ترص هذة الاشكال فى صاجات مدهونة بقليل من زيت الذرة بحيث تكون متباعدة بأبعاد مناسبة عن بعضها وتغطى بقماش لفترة التخمر الأخيرة لمدة ساعة إلى ساعة ونصف مع دهان السطح الخارجى بالبيض المخفوق.

٩. يتم الخبيز فى أفران على درجة حرارة ٢٠٠مْ لمدة ٢٥ دقيقة .

١٠. يفرغ البريوش من الصاجات مباشرة بعد التسوية .

١١. يترك ليبرد لمدة ١-٢ ساعة ويقدم .



(٢١) الكرواسان

المكونات

• ٨ أكواب دقيق.	(١ كيلو)
• ٢ أكواب ماء	(٤٨٠ مل)
• ٢ ملعقة كبيرة خميرة جافة.	(١٥ جرام)
• ½ ٢ ملعقة صغيرة ملح.	(٢٥ جرام)
• ٢ كوب زبدة طبيعي.	(٤٥٠ جرام)
• ٨ ملعقة كبيرة سكر	(٨٠ جرام)
• ٤ ملعقة كبيرة لبن جاف.	(٤٠ جرام)
• ٥ بيضة.	
• فانيليا.	

الطريقة:

((طريقة العجن المباشر))

١. يضاف إلى الدقيق كل كمية الخميرة الجافة والملح والسكر واللبن الجاف ويخلط جيدا وهى المكونات الجافة .

٢. يتم إسالة نصف كمية الزبدة (١ كوب) وتضاف إلى المكونات الجافة مع إجراء الفرك بأصابع اليد.

٣. يجرى خفق البيض مع الفانيليا جيدا ويضاف إلى المكونات السابقة مع إجراء الخلط والعجن وإضافة الماء والإستمرار فى العجن حتى التجانس.

٤. تجرى عملية اللت حتى يتحول لون العجينة إلى اللون الأبيض وتتكون مطاطية بالعجينة.

٥. تنقل العجينة إلى إناء مرشوش بقليل من الدقيق ويترك بعد تغطيتة بالقماش السميك لمدة ساعة إلى ساعة ونصف لأجراء التخمر وحتى يتضاعف حجم العجينة.

٦. ترفع العجينة من إناء التخمر وتفرد على سطح مستو بعد رشة بقليل من الدقيق ويتم ذلك بإستخدام نشابة لتكوين مستطيل سمكة ٣ سم وأبعاده ٩٠ × ٦٠ سم.

٧. يجرى تطبيق (ثنى) العجينة وفردها بالطريقة اليدوية مرتين بعد فرد بقية الزبدة (١ كوب) بداخلها مع إجراء عملية راحة العجينة لمدة ٣٠ دقيقة بالثلاجة فى كل مرة.

٨. تجرى عملية التطبيق بثنى ثلث العجينة ثم يقلب الثلث العلوى المزدوج على الثلث السفلى للعجينة مع قفل جوانب المستطيل وتنقل إلىالثلاجة لأتمام فترة الراحة الأولى يلى ذلك فرد العجينة مرة

آخرى بالنشابة لنفس الأبعاد السابقة وتكرار خطوات الثنى والراحة مرة آخرى.

٩. بعد الأنتهاء من هذة الخطوة تفرد العجينة إلى مستطيل أبعادة ٩٠×٦٠ سم وسمكة ٣مم ويقسم هذا المستطيل إلى ثلاثة مستطيلات أبعاد كل واحد٩٠ ×٢٠ سم.

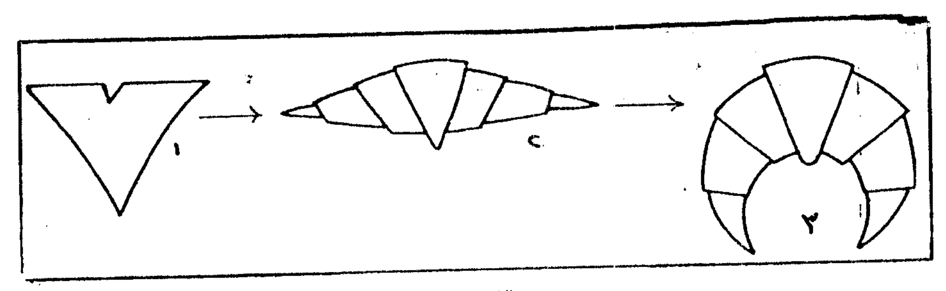
١٠. تقسم هذة المستطيلات الصغيرة إلى عدة مثلثات ويلف كل مثلث على هيئة أسطوانة من الجانب العريض وتنقل إلى صاجات الخبيز المدهونة بقليل من زيت الذرة على أبعاد مناسبة ، حيث يجرى ثنيها لتأخذ شكل القوس.

١١. تغطى الصاجات بقماش سميك لأجراء التخمر الثانى لمدة ٩٠ دقيقة.

١٢. يدهن السطح العلوى للقطع المشكلة بمخفوق البيض

١٣. يتم الخبيز على درجة حرارة ٢٣٠مْ لمدة ١٥دقيقة.

١٤. ينزع الكرواسان بعد إنتهاء التسوية مباشرة ويقدم بعد أن يبرد.



(٢٢) الســـــاليزون

المكونـــات

• ٨ أكواب دقيق.	(١ كيلو)
• ½ ١ أكواب ماء	(٣٦٠ مل)
• ٢ ملعقة كبيرة خميرة جافة.	(١٥ جرام)
• ١ ملعقة صغيرة ملح.	(١٠ جرام)
• ½ ١ كوب زبدة طبيعي.	(٣٤٠ جرام)
• ٤ ملعقة كبيرة لبن جاف.	(٤٠ جرام)
• ١ بيضة.	(٨٠ جرام)

الطـــــريقة:

((طريقة العجن المباشر))

١. يخلط جميع المكونات الجافة مع بعضها البعص وتسال نصف كمية الزبدة وتضاف الى هذة المكونات مع إجراء الفرك بإصابع اليد.

٢. يضاف مخفوق البيض الى المكونات السابقة وأجراء الخلط مع إضافة الماء والعجن الجيد.

٣. تجرى عملية اللت حتى تتكون عجينة لينة بيضاء اللون.

٤. تنقل هذة العجينة الى إناءالتخمر الذى سبق رشة بقليل من الدقيق مع التغطية بقماش سميك لمدة ساعة.

٥. بعد إنتهاء فترة التخمر تنزع العجينة من الإناء وتفرد على هيئة مستطيل بإستخدام النشابة ويتم ذلك على سطح مستو سبق رشة بالدقيق.

٦. تطبق نفس الخطوات المتبعة مع عجينة الكرواسان من ثنى وفرد وفترة راحة.

٧. بعد إنتهاء فترة الراحة الاخيرة تفرد العجينة على هيئة مستطيل أبعادة ٩٠×٤٠ سم وسمك قدرة نصف سم ، يقسم هذا المستطيل الى أربعة مستطيلات بإبعاد ٩٠× ١٠ سم.

٨. يتم عمل أشكال من كل شريحة مستطيل حسب الرغبة لتكوين مربع ٥×٥ سم أو مستطيل ٥×١٠ سم .

٩. يتم وضع الحشو فى منتصف كل قطعة وتندى أطراف القطعة بالماء أو بجزء من مخفوق البيض لتكوين مستطيل أو مثلث وثنى المستطيلات لتكوين مربع.

١٠. وتنقل هذة الاشكال الى صاجات مدهونة بقليل من زيت الذرة وتغطى بقماش سميك لإجراء التخمر الاخير لمدة ساعة.

١١. يدهن سطح الاشكال بالبيض المخفوق مع قليل من اللبن وتخبز فى فرن درجة حرارتة ٢٣٠مْ لمدة ١٠ – ١٥ دقيقة.

١٢. تنزع القطع بعد التسوية مباشرة وتستهلك وهى ساخنة.

مكونات الحشو:

- جبن أبيض مع نعناع أو بقدونس
- جبن رومى مبشور.
- باشميل مضاف الية جبن رومى مبشور.



(٢٣) باتـــــون ساليـــة

المكونـــات

٣ أكواب دقيق.	(٣٧٥ جرام)
¾ كوب لبن دافئ.	(١٨٨ جرام)
١ ملعقة صغيرة خميرة جافة.	(٥ جرام)
١ ملعقة صغيرة ملح.	(١٠ جرام)
٣ ملاعق زبدة طبيعي.	(٥٠ جرام)
١ بيضة.	
١ ملعقة صغيرة كمون مجروش.	
١ ماعقة صغيرة سمسم.	

الطـــريقة:

((طريقة العجن المباشر))

١. يضاف الملح الى الدقيق وينخل وتوضع الزبدة بعد تقطيعها الى قطع صغيرة وتفرك بإصبع اليد ثم يضاف الكمون والسمسم والخميرة ويجرى الخلط الجيد .

٢. تخفق البيضة وتضاف الى الخليط السابق مع التقليب ثم يضاف اللبن الدافىء بالتدريج مع إجراء العجن.

٣. يجرى الت للعجينة جيدا حتى تتكون مطاطية لينة .

٤. تنقل العجينة الى إناء التخمر الذى سبق رشة بقليل من الدقيق وتغطى بقماش سميك لإجراء التخمر لمدة ١٥ دقيقة.

٥. تقطع العجينة بعد إنتهاء التخمر الى قطع صغيرة تتناسب مع عمل أصابع رفيعة طولية قطرها ٣مم وطولها حسب الرغبة ما بين ٢٥ – ٣٠ سم.

٦. تنقل الأصابع إلى صاجات الخبيز التى سبق دهانها بقليل من زيت الذرة وترص على ابعاد مناسبة ويجرى تغطيتها لأتمام التخمر الثانى والذى يستغرق ٣٠ دقيقة ويرش السطح بخليط من الكمون والسمسم.

٧. بعد إنتها هذا التخمر يجرى الخبيز فى فرن متوسط الحرارة ١٨٠مْ لمدة ١٥ دقيقة وحتى التسوية.

٨. تنزع من الصاجات بعد إنتهاء التسوية وتترك حتى تبرد وتستهلك.

(٢٤) خبـــز الزبـــد

المكونـات

- ٨ أكواب دقيق. (١ كيلو)
- ٣ أكواب لبن دافئ. (٧٥٠ جرام)
- ٢ ملعقة صغيرة خميرة جافة. (١٠ جرام)
- ٢ ملعقة صغيرة ملح. (٢٠ جرام)
- ٦ ملاعق زبدة طبيعي. (٦٠ جرام)
- ١ ملعقة كبيرة سكر (٥ جرام)
- يدهن السطح بمحلول ملحي (¼ كوب ماء + ½ ملعقة صغيرة ملح).

الطـــريقة:

((طريقة البادئ المتخمر))

١. يجرى عجن ٤ أكواب من الدقيق بعد ان يضاف اليها كل كمية الخميرة والسكر مع كمية الملح " نصف ملعقة صغيرة وهذا بإضافة كمية من اللبن الدافىء وملعقة واحدة زبدة حتى تتكون عجينة لينة.

٢. يغطى إناء العجن بقماش سميك وتترك العجينة لأتمام التخمر لمدة ٣٠ دقيقة حتى يتضاعف حجمها.

٣. بعد إنتهاء هذة الفترة يجرى أعداد الخلطة الثانية وهى تتكون من ٤ أكواب دقيق وباقى كمية الملح "١,٥ ملعقة" حيث تعجن ببقية كمية اللبن.

٤. تضاف الخلطة الثانية الى الاولى مع إجراء اللت جيدا حتى تتكون عجينة فاتحة اللون ذات مطاطية وتكون يابسة نوعا ما.

٥. يجرى نقل هذة العجينة على هيئة كورة الى أناء التخمر الذى سبق رشة بقليل من الدقيق حيث تغطى بقاش سميك وتترك لأتمام التخمر الثانى فى مكان دافىء لمدة ساعة.

٦. تنزع العجينة من أناء التخمر وتفرد على سطح مستو على شكل مستطيل أبعادة ٩٠×٦٠سم بواسطة نشابة.

٧. يؤخذ من الزبدة الصلبة " ثلاثة ملاعق " حيث يؤخذ ملعقة واحدة من هذة الزبدة وتفرد على سطح المستطيل بالتساوى مع ترك جوانب المستطيل بدون زبدة ويطوى المستطيل ثلاث طيات ثم يفرد بالنشابه مرة آخرى الى مستطيل كبير ويكرر توزيع الزبدة بنفس الطريقة ثم الفرد وهكذا حتى تنتهى كمية الزبدة.

٨. يترك المستطيل بعد طية الطية الاخيرة لراحة العجينة فى الثلاجة لمدة نصف ساعة.

٩. تفرد العجينة بسمك ١سم وتقطع الى دوائر قطرها ١٠سم حيث يوضع فى كل دائرة قطعة صغيرة من الزبد وتطوى على هيئة نصف دائرة وتنقل الى صاجات مدهونة زيت ذرة وتغطى لإجراء التخمر الثالث لمدة نصف دقيقة.

١٠. يجرى الخبيز فى فرن درجة حرارتة ٢٦٠ مْ لمدة ١٥-٢٠ دقيقة مع مسح سطح الخبز فى منتصف الخبيز بالمحلول الملحى المجهز.

١١. يقدم خبز الزبد و هو ساخن.



(٢٥) الشريك

المكونات

- ٨ أكواب دقيق. (١ كيلو)
- ١ كوب لبن دافئ. (٢٥٠ جرام)
- ١ كوب سمن. (٢٥٠ جرام)
- ١ ملعقة كبيرة خميرة جافة. (٨ جرام)
- ١ ملعقة صغيرة ملح. (١٠ جرام)
- ١ كوب سكر بودرة. (١٥٠ جرام)
- ٢ بيضة.
- ٢ ملعقة كبيرة سمسم.

الطريقة:

((طريقة البادىء المتخمر))

١. يضاف الى نصف كمية الدقيق (٤ أكواب) كل كمية الخميرة ونصف كوب لبن دافىء ويجرى الخلط والتقليب وتغطى بقماش سميك حيث تترك للتخمر لمدة ١٥ دقيقة فى مكان دافىء.

٢. يخفق البيض جيدا ويضاف الية السكر والسمن ويستمر فى عملية التقليب حتى يتكون قوام هش.

٣. تحضر الخلطة الثانية بإضافة بقية الدقيق (٤ أكواب) الى الملح ويضاف اليها خليط البيض والسكر والسمن وتقلب جيدا.

٤. بعد إنتهاء فترة التخمر للخلطة الاولى يضاف اليها الخلطة الثانية مع العجن بإضافة بقية اللبن.

٥. يجرى لت العجينة جيدا لادخال الهواء حتى تتكون عجينة متوسطة الليونة ذات مطاطية عالية.

٦. تجمع العجينة على هيئة كرة وتوضع فى أناء التخمر الذى سبق رشة بقليل من الدقيق وتغطى بقماش سميك لاجراء التخمر الثانى الذى يستغرق ٣٠ دقيقة فى مكان دافىء.

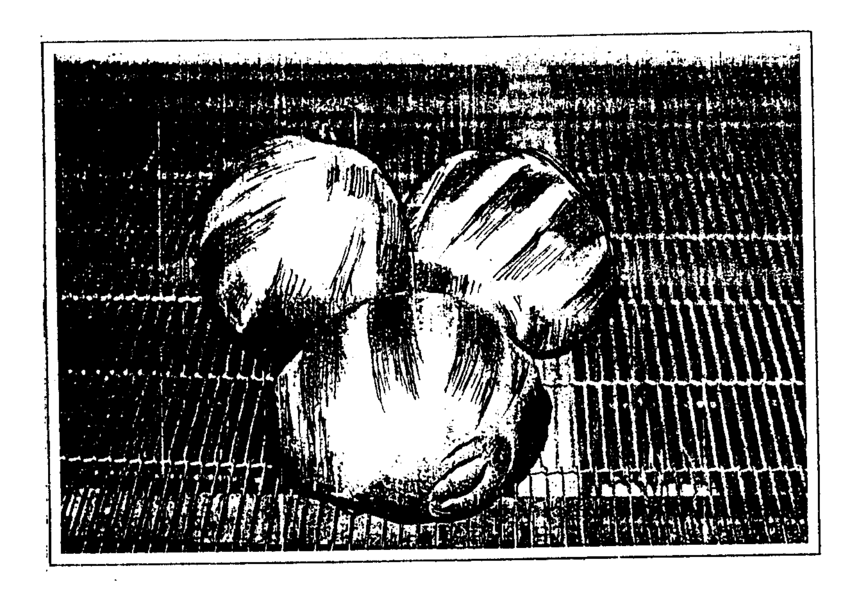
٧. تنزع العجينة وتقطع طوليا وعرضيا لتكوين قطع مناسبة لعمل أصابع طواها ١٥ سم وقطر ٢ سم حيث تلف كل ثلاث قطع على هيئة ضفيرة أو على هيئة حلقات دائرية ملفوفة متداخلة.

٨. تنقل هذة الاشكال الى صاجات الخبيز المدهونة بقليل من زيت الذرة على ابعاد مناسبة وتغطى لأجراء التخمر الاخير لمدة ساعة مع التغطية بقماش سميك.

٩. يدهن سطح الاشكال المتخمرة بمخفوق البيض وترش بالسمسم أو السكر الخشن.

١٠. يتم الخبيز فى فرن حار ٢٣٠ مْ لمدة ٢٠ دقيقة حتى تمام التسوية.

١١. ينزع الشريك بعد التسوية مباشرة ويترك لمدة ساعة قبل الاستهلاك.



(٢٦) خبز شم النسيم

المكونات

- ٨ أكواب دقيق. (١ كيلو)
- ١ كوب لبن دافئ. (٢٥٠ جرام)
- ١ كوب ماء. (٢٤٠ جرام)
- ٤ ملاعق كبيرة زبدة. (٤٠ جرام)
- ١ ملعقة صغيرة حبهان مطحون.
- ١ ملعقة صغيرة ملح. (١٠ جرام)
- ١ ملعقة بهارات.
- لتلميع السطح: بيضة مخفوقة في قليل من اللبن.

الطريقة:

((طريقة العجن المباشر))

١. يخلط كل من الدقيق والبهارات والحبهان والخميرة والسكر والملح خلطا جيدا.

٢. تقطع الزبدة الى قطع صغيرة أو تسال وتضاف الى المكونات الجافة وتفرك بأصبع اليد.

٣. تعجن هذة الخلطة بإضافة اللبن والماء حتى تتكون عجينة متجانسة.

٤. يجرى اللت للعجينة حتى تتكون المطاطية ويصبح لونها فاتح.

٥. تنقل العجينة الى أناء التخمر الذى سبق رشة بقليل من الدقيق وتغطى بقماش سميك لإجراء التخمر لمدة ٣٠ دقيقة فى مكان دافىء.

٦. تنزع العجينة من أناء التخمر وتقطع الى قطع مناسبة.

٧. تشكل القطع على هيئة كرات متوسطة الحجم أو تقسم هذة العجينة الى ثلاث أجزاء تصنع منها أصابع أسطوانية قطرها ٣سم وطولها ٢٥سم حيث تشكل على هيئة ضفيرة وتقفل الضفيرة من الاطراف فى صورة دائرة تنقل هذة الاشكال الى صاجات الخبيز التى سبق دهانها بقليل من زيت الذرة بحيث تكون متباعدة بمسافات مناسبة.

٨. تغطى الصاجات لأجراء التخمر الثانى لمدة ٣٠ دقيقة فى مكان دافىء.

٩. يجرى الخبيز فى فرن درجة حرارتة ٢٦٠مْ لمدة ٣٠ دقيقة ويجرى دهان السطح فى منتصف عملية التسوية بخليط البيض واللبن.

١٠. ينزع الخبز بعد التسوية مباشرة ويستهلك بعد أن يبرد بساعة.

(٢٧) عجينة البــــــاف

المكونـات

• ٨ أكواب دقيق.	(١ كيلو)
• ٢ ¼ كوب ماء.	(٥٠٠ جرام)
• ٣ ملعقة كبيرة زبدة.	(٥٠ جرام)
• ٢ ملعقة صغيرة ملح.	(٢٠ جرام)
• ٢ كوب زبدة للفرد.	(٤٥٠ جرام)

* هذة العجينة تصلح لعمل البالمية والميل فى

الطـــــريقة:

١. يتم خلط الدقيق مع الملح وينخل جيدا.

٢. يجرى أضافة ثلاث ملاعق زبدة بعد تقطيعها الى قطع صغيرة وتفرك مع المكونات الجافة السابقة حتى التجانس.

٣. يضاف الماء تدريجيا مع أجراء العجن الجيد.

٤. تترك العجينة لفترة الراحة الاولى لمدة ١٥ دقيقة فى جو دافىء مع التغطية.

٥. تنزع العجينة من الإناء بعد فترة الراحة الاولى وتفرد على سطح مستو سبق رشة بقليل من الدقيق بإستخدام النشابة على شكل مستطيل أبعادة ٩٠×٦٠ سم وسمك ٣مم.

٦. يدهن ثلثى سطح العجينة العلوى بكمية من الزبدة المستخدمة لذلك مع ترك جوانب المستطيل بدون زبدة ويطوى المستطيل " الطى والفرد" ثلاث طيات وتترك العجينة لفترة راحة ثانية فى الثلاجة لمدة ٣٠ دقيقة.

٧. يتم فرد العجينة مرة آخرى بواسطة النشابة على هيئة مستطيل لة نفس الابعاد السابقة وتفرد كمية آخرى من الزبدة علىكل سطح المستطيل العلوى وتطوى طية زوجية وهذا عن طريق طى الربع الايمن الى الداخل والربع الايسر الى الداخل ليكون ذلك شكل مربع، ثم يثنى كل منهماعلى الآخر لتكوين شكل مستطيل يحتوى على أربع طيات.

٨. تترك العجينة لفترة راحة مرة آخرى لمدة ٣٠ دقيقة فى الثلاجة.

٩. يجرى فرد العجينة مرة آخرى وتكرر عملية الفرد والطى الفردى وتترك لفترة راحة لمدة ٣٠ دقيقة بالثلاجة.

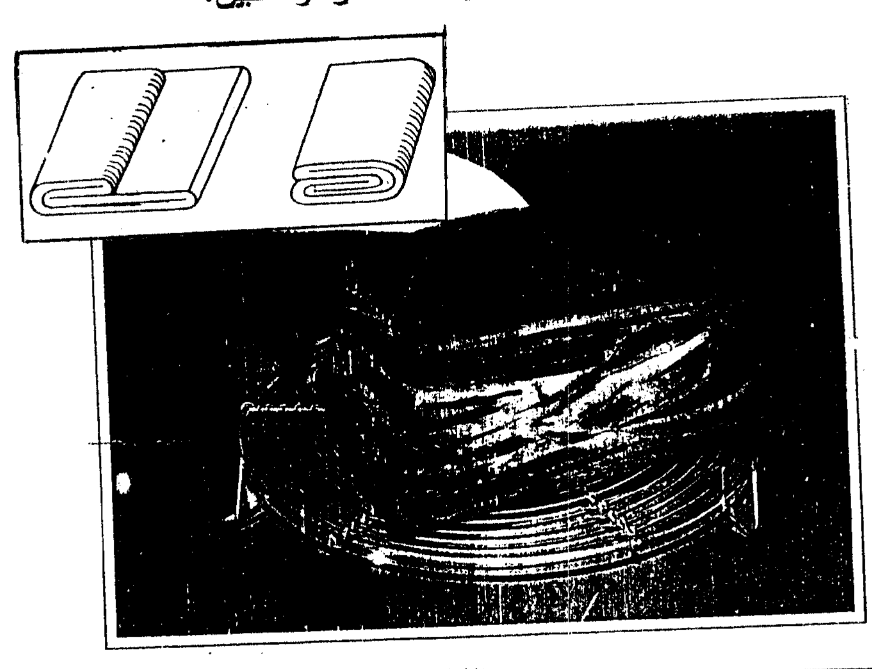
١٠. بعد أنتهاء هذة الفترة تفرد العجينة على هيئة مستطيل سمكة نصف سم وتشكل فى صورة مستطيلات أبعادها ٥×١٠سم .

١١. ترص الأشكال التى تم أعدادها مقلوبة فى صاجات الخبيز وتترك لمدة ٣٠ دقيقة على الاقل قبل الخبيز مع تغطيتها بقطعة من القماش.

١٢. يدهن سطح الاشكال بواسطة البيض المخفوق بالماء والمضاف الية قليل من الفانيليا مع تجنب دهان الاطراف لعدم التصاقها.

١٣. يتم الخبيز فى فرن درجة حرارتة ٢٣٠-٢٤٠مْ حتى التسوية بدون أستخدام بخار.

- يمكن تجميد هذة العجينة فى الديب فريزر على أن تترك فترة كافية على درجة حرارة الغرفة قبل فردها لتفادى حدوث تشققات بالعجينة اثناء الفرد والتطبيق.



(٢٨) عجينة الشـــو

المكونـات

- ٥ أكواب دقيق. (٦٢٥ جرام)
- ½ كوب ماء. (١٢٥ جرام)
- ¾ ١ كوب زبدة. (٤٠٠ جرام)
- ½ ملعقة كبيرة ملح. (١٥ جرام)
- ٤ ملاعق كبيرة سكر. (٤٠ جرام)
- ٨ بيضة (٨٥٠ جرام)

الطـريقة:

١. يتم اسالة الزبدة على نار هادئة مع اضافة اللبن و الملح و السكر.

٢. بعد تمام نوبان هذا الخليط ترفع درجة الحرارة حتى تصل المكونات الى الغليان.

٣. يرفع الاناء من فوق النار ويضاف الى هذة المكونات الدقيق دفعة واحدة مع إجراء الخلط بقوة بإستخدام ملعقة خشبية.

٤. يرفع الاناء مرة اخرى على نار هادئة مع الاستمرار فى عملية التقليب حتى تصبح العجينة غير ملتصقة بجدار الاناء.

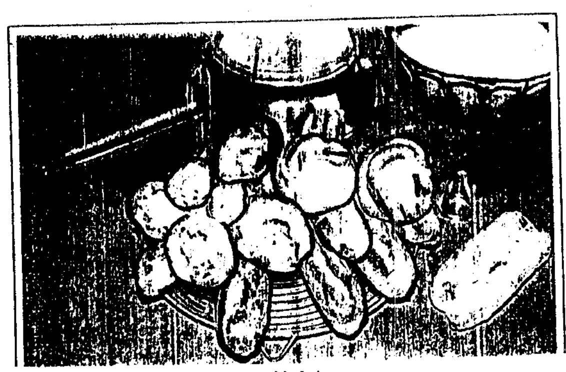
٥. يتم رفع العجينة من الاناء وتترك حتي تبرد لبعض الوقت.

٦. يضاف البيض الى العجينة حيث يضاف عدد ٢بيضة فى كل مرة مع التقليب المستمر وهذا لعدم تكون المطاطية ويستمر فى اضافة البيض حتى يتكون قوام يتساقط من الملعقة بصعوبة , يلاحظ انة قد يحتاج الى كمية اخرى من البيض للوصول الى هذا القوام.

٧. يجرى التشكيل على الصاجات مباشرة وهذا بإستخدام القمع القماش والوجة المعدنى الخاص بة.

٨. يدهن سطح الاشكال المصنوعة بالبيض مع عمل علامات على السطح بإمرار الشوكة وهى مقلوبة.

٩. يجرى الخبيز مباشرة بعد التشكيل فى فرن درجة حرارتة ٢٠٠-٢٢٠ مْ لمدة ٣٠-٣٥ دقيقة بدون استخدام بخار مع مراعاة فتح باب الفرن قبل نهاية هذة الفترة بهدف عدم جفاف وحدات الشو.



(٢٩) البالميية

المكونات

هي نفس محتويات عجينة الباف

- ٨ أكواب دقيق. (١ كيلو)
- ¼ ٢ كوب ماء. (٥٠٠ جرام)
- ٣ ملعقة كبيرة زبدة. (٥٠ جرام)
- ٢ ملعقة صغيرة ملح. (٢٠ جرام)
- ٢ كوب زبدة للفرد. (٤٥٠ جرام)
- + سكر ناعم.

الطريقة:

١. تجهز العجينة بنفس الطريقة المتبعة فى تصنيع الباف مع اجراء الفرد والتطبيق مرتان بالطريقة المزدوجة " حتى الخطوة رقم ٨ فى الباف ".

٢. يجرى رش سطح رخامة نظيفة بالسكر الناعم وتفرد العجينة يدويا ثم تطبق مرتان متتاليتان بالطريقة الفردية مع رش سطح الرخامة فى كل مرة بالسكر الناعم وايضا داخل العجينة.

٣. يتم فرد العجينة بواسطة نشابة بسمك قدرة ٥مم وشكل مستطيل ٨٠×٢٠سم تقريبا و فرد كمية من الزبد على السطح.

٤. يجرى تطبيق العجينة من الاتجاة الاطول من جهة اليسار بطول ٢٠سم ومن جهة اليمين بطول ٢٠سم حتى يتقابل حرفى التطبيق فى منتصف عرض المستطيل الاصلى.

٥. يجرى تطبيق هذين الجزئين فوق بعضهما البعض ليتكون بذلك عجينة مكونة من اربع طبقات.

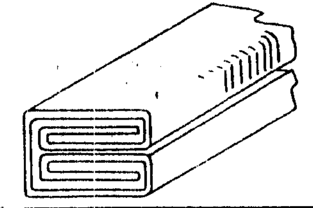
٦. يتم تقطيع العجينة المطبقة الى شرائح بسمك ١سم.

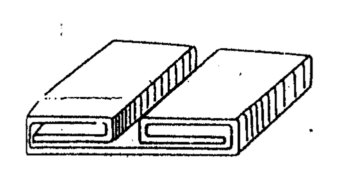
٧. تنقل الشرائح المقطعة الى صوانى الخبيز النظيفة بحيث يوضع الشرائح على احدى جوانبها مع اجراء فتح النهايتان قليلا ومراعاة ترك مسافة كافية بين كل شريحة واخرى.

٨. يجرى الخبيز فى فرن درجة حرارتة ٢٣٠-٢٤٠ مْ بدون استخدام بخار.

٩. فى منتصف زمن الخبيز تقلب الشرائح على الجانب الاخر لضمان التسوية الكاملة.

١٠. يجرى تبريد قطع البالمية على رف سلك بعد الانتهاء من الخبيز.





(٣٠) الميـــــل فـــي

المكونــات

هي نفس محتويات عجينة الباف و البالميية

- ٨ أكواب دقيق. (١ كيلو)
- ¼ ٢ كوب ماء. (٥٠٠ جرام)
- ٣ ملعقة كبيرة زبدة. (٥٠ جرام)
- ٢ ملعقة صغيرة ملح. (٢٠ جرام)
- ٢ كوب زبدة للفرد. (٤٥٠ جرام)
- للحشو: كريمة الكاسترد.
- للتزيين: مربى مشمش أو icing sugar.

الطـــريقة:

١. يجرى تجهيز عجينة الميل فى بنفس الطريقة المتبعة فى عمل عجينة الباف والبالمية.

٢. يتم تجهيز ثلاث طبقات مفرودة من عجينة الميل فى على صنية الخبيز كلا على حدة بحيث تكون سمك القطعة حوالى ٣سم.

٣. يجرى عمل ثقوب بالعجينة عن طريق استخدام شوكة مع رش القليل من السكر الناعم على السطح العلوى.

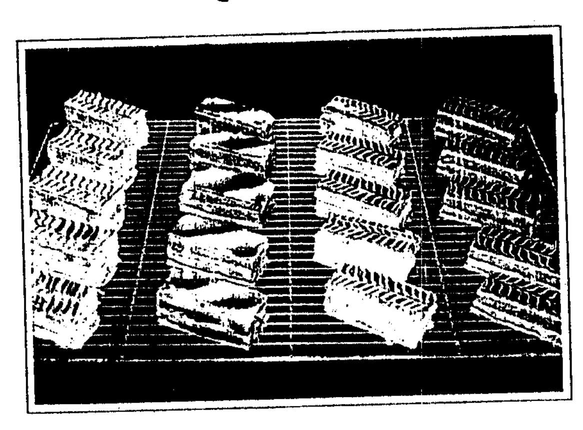
٤. يتم الخبيز في فرن درجة حرارتة ٢٢٠-٢٣٠ مْ حتي تمام التسوية.

٥. بعد تمام التسوية وبعد ان يبرد تنزع كل طبقة من الصوانى الخاصة بها وترص فوق بعضها البعض مع وضع طبقة من كريمة الكاسترد بين كل طبقة من الميل فى.

٦. يراعى ان تكون الطبقة العليا من الميل فى مقلوبة حتى يكون السطح العلوى املس.

٧. تغطى الطبقة العليا بمربى المشمش اوِ عجينة السكرِ الناعم icing sugar مع استخدام القمع والبلبلة الضيقة لرسم خطوط مستقيمة علي السطح العلوى الاملس.

٨. يجرى تقطيع الميل فى الى قطع مستطيلة بحجم قطع الجاتوة مع ملاحظة تبريدة بالثلاجة اولا قبل التقطيع.



(٣١) الســــابيـــــلة

المكونــات

• ٨ أكواب دقيق.	(١ كيلو)
• ٣ أكواب سكر بودرة.	(٤٥٠ جرام)
• ٢ بيضة.	(١٦٠ جرام)
• ٢ كوب زبدة.	(٤٥٠ جرام)
• ١ ملعقة صغيرة مسحوق خبيز.	(٥ جرام)
• مربى مشمش.	

الطـــــريقة:

١. يضاف السكر الى الزبدة مع اجراء الخلط بإستخدام المضرب الكهربى حتى يتكون قوام كريمى هش.

٢. يجرى اضافة البيض على دفعات مع الاستمرار فى عملية الخلط والخفق.

٣. يتم اضافة الدقيق المخلوط بمسحوق الخبيز بعد نخلة على دفعات الى الخليط السابق مع الاستمرار فى عملية الخلط حتىتتكون عجينة لينة.

٤. تترك العجينة فى الثلاجة بعد تغطيتها لمدة ساعتين على الاقل قبل الاستخدام.

٥. تفرد العجينة على سطح املس وهذا بسمك ٣مم.

٦. يجرى تقطيع العجينة على شكل دوائر او بشكل بيضاوى.

٧. تؤخذ نصف الاشكال المعدة ويجرى عمل فتحات بها على هيئة دائرة صغيرة وبذلك تكون نصف الاشكال منقب والنصف الاخر كامل وترص فى صوانى الخبيز.

٨. يجرى خبيز جميع الاشكال المعدة سواء الكاملة او المنقبة أو الدوائر الصغيرة الناتجة من عملية التنقيب على درجة حرارة ٢٣٠ مْ لمدة ١٠-١٥ دقيقة حتي التسوية.

٩. بعد انتهاء عملية التسوية يترك حتى يبرد.

١٠. يجرى تغطية قالب السابلية الكامل باستخدام مربى المشمش ويوضع فوقة القالب المماثل للشكل المنقب وترش بالسكر الناعم.

١١. القطع الدائرية الصغيرة الناتجة من عملية التشكيل يجرى لصق كل واحدة مع الاخرى بواسطة المربى ويرش فوقها قليل من السكر الناعم او تغطى بواسطة الشيكولاتة السائلة وتقدم مع السابلية أو تقدم منفصلة.

(٣٢) خبـــز عيـــــد الميـــــلاد

المكونـــات

- ٣ أكواب دقيق. (٣٧٥ جرام)
- ½ كوب سكر بودرة. (٧٥ جرام)
- ١ كوب زبدة. (٢٢٥ جرام)
- ١ كوب لبن دافئ. (٢٥٠ جرام)
- ٢ بيضة.
- ½ ملعقة صغيرة ملح. (٥ جرام)
- ½ ملعقة صغيرة قرفة ناعمة. (٢ جرام)
- ١ ملعقة كبيرة سكر سنترافيش. (١٠ جرام)
- ١ ملعقة صغيرة خميرة جافة. (٥ جرام)

الطـــــريقة:

١. يتم خلط الدقيق مع الخميرة الجافة والملح والقرفة خلطا جيدا ويضاف اليهم نصف كمية اللبن الدافئ مع اجراء عملية الخلط والعجن الجيد.

٢. يتم حفق الزبدة مع السكر جيدا بإستخدام المضرب الكهربى ويضاف اليهم البيض المخفوق مع الاستمرار فى عملية الخلط.

٣. يضاف هذا الخليط الى عجينة الدقيق السابقة مع اجراء عملية العجن الجيد حيث يضاف بقية اللبن الى العجينة على دفعات حتى تتكون عجينة لينة ثم تجرى عملية الت الى ان يتكون قوام مطاط.

٤. تغطى العجينة بواسطة قماش سميك وتترك فى مكان دافئ لاجراء التخمر الاول حيث يتضاعف حجم العجينة.

٥. بعد انتهاء فترة التخمر الاول تقطع العجينة الىعدة اجزاء وتنقل الى صوانى الخبيز التى سبق دهانها بالسمن واجرى تبطينها بورق الزبدة المدهونة بالزبدة ايضا.

٦. ينثر على سطح العجينة كمية من سكر السنترفيش وقليل من القرفة الناعمة.

٧. تترك العجينة لاجراء التخمر الثانى لمدة ٣٠ دقيقة مع تغطيتها بقماش سميك.

٨. يجرى الخبيز فى فرن حار جدا لمدة ١٥ دقيقة حتى تمام النضج واحمرار السطح.

٩. يترك الخبز حتى يبرد ويقطع ويقدم.

خامساً

الفطائر

بأنواعها المختلفة



خامسا: الفطائر بأنواعها و المختلفة

١. الفطيرة الألمانية.	٢. الفطيرة السويدي.
٣. فطيرة الفاكهه.	٤. فطيرة الجبنة.
٥. فطيرة الجبنة و البسطرمة.	٦. فطيرة الجبن و البندق.
٧. فطيرة العجوة البسيطة.	٨. الفطيرة الدسمة.
٩. الفطيرة البسيطة.	١٠. الفطير المثلثت.
١١. فطيرة الذرة لايت.	١٢.فطيرة الذرة ستار.
١٣. فطيرة الذرة مون.	١٤.فطيرة اللحم المفروم.
١٥. الفطير المحشو.	



معلومات و إرشادات لنجاح عمل الفطائر المختلفة:

- تتكون الفطائر عادة من خليط من الدقيق و الزبدة أو السمن مع إستعمال الخميرة أو مسحوق الخبيز و يجري العجن بإستخدام الماء أو اللبن السائل.

- و يلاحظ أن الفطائر تختلف عن بعضها البعض تبعا للكمية السمن أو الزبد المضاف إليها و أيضا تختلف من الطعم المالح إلى الطعم الحلو كما أن هناك العديد من أنواع الفطائر و التي منها الفطير الدسم و الفطير البسيط و الفطائر المحشوة.

نصائح و إرشادات لنجاح صناعة الفطائر:

١. يجب إستخدام دقيق جيد حيث يكون خال من التكتلات و الإصابة الحشرية و ذو رائحة مقبولة كما يجب نخل الدقيق جيدا لإدخال الهواء به.

٢. يفضل أن تكون الزبدة المستخدمة ذات محتو قليل من الماء و خالية من الملح.

٣. يجب إجراء فرك الزبدة مع الدقيق بأصابع اليد بهدف إدخال الهواء داخل العجينة.

٤. يفضل عند إجراء العجن إضافة الماء أو اللبن تدرجيا لمنع حدوث تكتل للدقيق.

٥. عند فرد الزبدة على سطح العجينة يجب إستخدام سكين و عدم إستخدام اليد لعدم حدوث إسالة للزبدة بحرارة اليد كما يجب أن توزع بطريقة متساوية على سطح العجينة المفرودة.

٦. يجب إتباع الطريقة الصحيحة لفرد العجينة و هذا بإستخدام اليد أولا ثم بإستخدام النشابة.

٧. عند إجراء عملية تطبيق العجينة يجب ألا يؤدي هذا إلى خروج الزبدة من الأطراف.

٨. عادة تفرد العجينة بواسطة نشابة و تطبق على رخام مستو سبق رشه بقليل من الدقيق بحيث تكون مساحة الرخامة كافية و تسمح بذلك.

٩. يجري الخبيز عادة في فرن ذو درجة حرارة مرتفعة نسبيا تساعد على تمدد الغازات المتكونة داخل العجينة و هذا يعمل على خفة الفطائر المخبوزة.

١٠. يفضل عادة إجراء خبيز الفطير منفردا في الأفران لعدم إمتصاصه لروائح الأطعمة الأخرى التي قد تطهي في نفس الفرن.

١١. يجب الحرص بعدم فتح باب الفرن قبل مرور فترة زمنية اللازمة لإنتهاء خبيز الفطائر.

١٢. قد يغطى سطح الفطير بمخفوق البيض أو بورق زبدة مدهونة بالسمن لعدم حدوث إحتراق لسطح الفطائر.

١٣. يجب إبعاد الفطائر المخبوزة عن تيارات الهواء لعدم حدوث التجلد.

(١) الفطيرة الألمانية

المكونات

- ٣ أكواب دقيق أسمر. (٣٧٥ جرام)
- ¼ ١ كوب لبن دافئ. (٣١٢ جرام)
- ١ ملعقة كبيرة خميرة جافة. (١٠ جرام)
- ٢ ملعقة كبيرة سمن. (٢٠ جرام)
- ٢ ملعقة كبيرة سكر. (٢٠ جرام)
- ½ ملعقة صغيرة ملح. (٥ جرام)
- ½ ملعقة صغيرة بشر قشر ليمون.
- ١ بيضة.
- ٢ ملعقة قرفة.
- ١ ملعقة كبيرة زبدة.
- مربى.

الطريقة:

١. يضاف الدقيق بعد نخله إلى الملح و نصف كمية السكر و يخلط جيدا و يضاف إلية السمنة في صورة سائلة مع إجراء الفرك بأصابع اليد.

٢. تضاف الخميرة الجافة إلى اللبن الدافئ و تقلب جيدا و تترك لمدة ١٥ دقيقة لأجراء عملية التنشيط.

٣. يجري خفق البيضة مع بقية كمية السكر مع إضافة بشر الليمون المعد لذلك.

٤. يضاف خليط اللبن و البيض و أيضا خليط البيض و السكر و بشر الليمون إلى الدقيق الذي أجرى إعدادة بإضافة المكونات الأخرى إليه.

٥. يجري العجن و الخفق الجيد حتى تتكون عجينة لينة تنفصل من الإناء و اليد بسهولة.

٦. تغطى بواسطة قماش سميك و تترك في مكان دافئ لأجراء عملية التخمر الأول و من علامات إنتهاء التخمر تضاعف حجم العجينة.

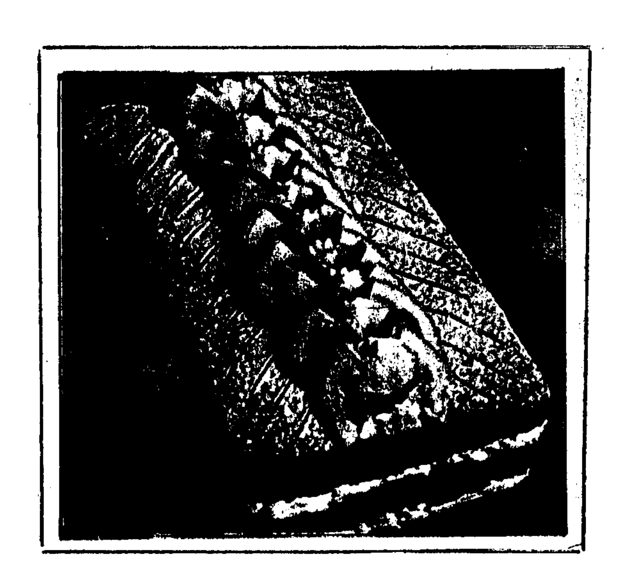
٧. تحضر صينة مستطيلة الشكل نظيفة حيث تدهن بواسطة السمن جيدا و يجري فرد العجينة بالصينية بإستخدام اليد بحيث يكون إرتفاعها نصف إرتفاع حافة الصينية تقريبا.

٨. يجري عمل ثقوب بالعجينة بإستخدام طرف السكين و يضاف على السطح خليط الزبدة السائل المخفوق بواسطة القرفة الناعمة.

٩. تترك الصينية في مكان دافئ مع التغطية لأجراء التخمر الثاني و يتضاعف حجمها.

١٠. يجري الخبيز في فرن حار على درجة حرارة ٣٠ ٣ – ٣٤٠ مْ لمدة ٣٠ دقيقة.

١١. تقلب في طبق التقديم بحيث يكون وجه إلى أعلى و تجمل بإضافة المربى و يتم تقطيعها إلى قطع مناسبة.



(٢) الفطيــــر الســـويـــدى

المكونـــات

- ٢ كوب دقيق. (٢٥٠ جرام)
- ١ كوب زبدة. (٢٢٥ جرام)
- ١ ملعقة صغيرة مسحوق خبيز.
- ¼ كوب ماء للعجن. (٦٠ مل)
- ١ بيضة + قليل من الفانيليا
- قليل من الملح الناعم.
- للحشو: كوب مربى مشمش أو فراولة.

الطـــــريقة:

١. يجري خلط الدقيق و مسحوق الخبيز و الملح معا ثم ينخل جيدا.

٢. بإستخدام سكين يجري تقطيع الزبدة إلى قطع صغيرة و تضاف إلى الخليط السابق و تفرك بواسطة أصابع اليد حتى التجانس.

٣. يجري إضافة الماء تدريجيا مع الإستمرار في العجن حتى تتكون عجينة سهلة الإنفصال من الإناء و تشكل على هيئة كرة.

٤. تحفظ العجينة و هي مغطاه في الثلاجة لمدة نصف ساعة حيث يسهل ذلك من إجراء التشكيل.

٥. يتم فرد العجينة بواسطة نشابه على سطح مستو من الرخام سبق رشه بقليل من الدقيق حيث تشكل على هيئة مستطيل عرضه ٢٠ سم تقريبا و طوله ٣٠ سم و ذو سمك قدره ½ سم و يفـرد جزء من الزبدة على سطحه.

٦. يجري ثني المستطيل بالطريقة الفردية حيث يثنى ثلث المستطيل ذو العرض ٢٠ سم إلى الداخل و يتم ثني الثلث الأخر فوقه بحيث يتكون من ثلاث طبقات و تترك العجينة لفترة الراحة الأولى لمدة ١٠ دقائق.

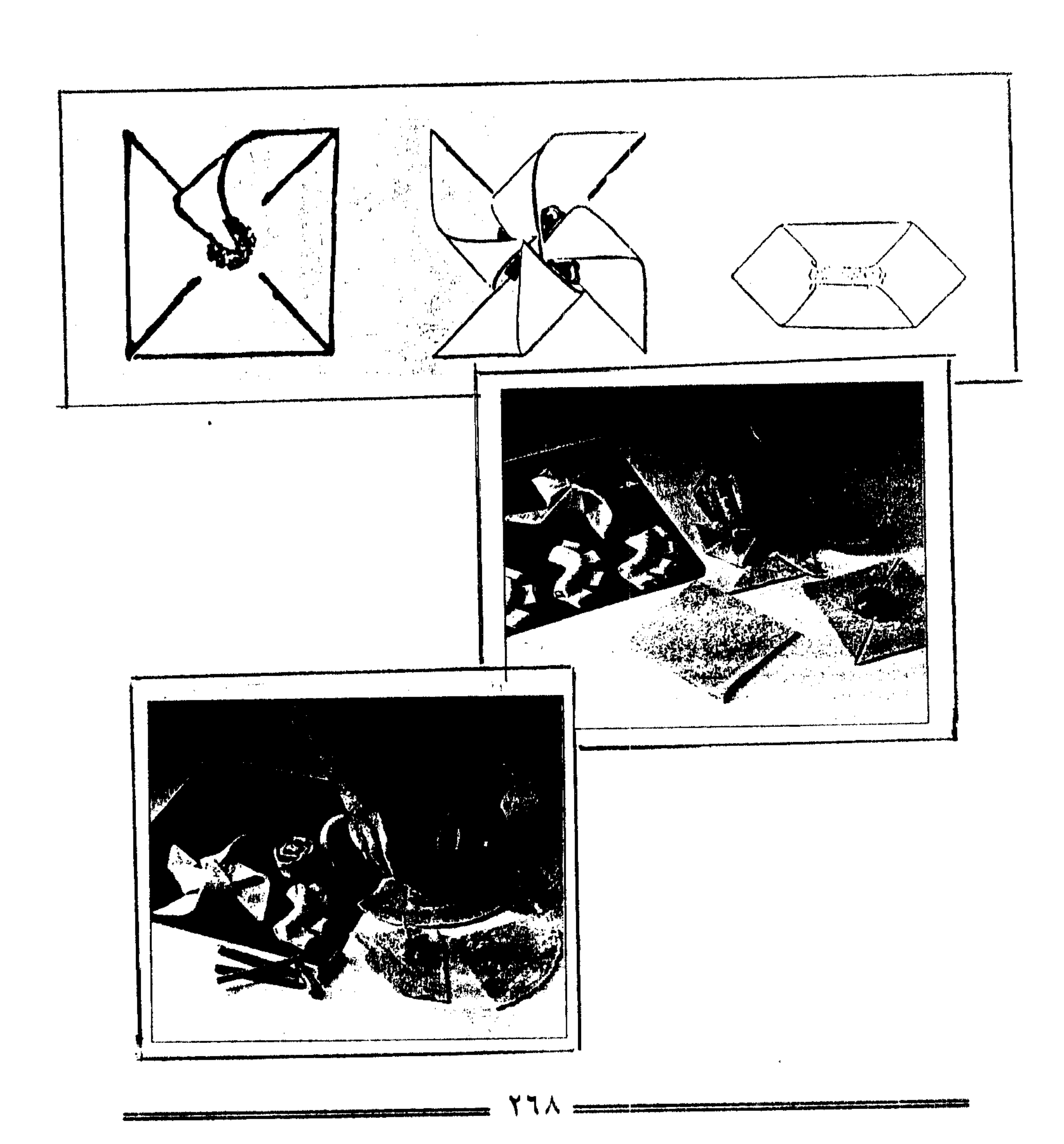
٧. يجري فرد العجينة بواسطة النشابه لتكون مستطيل آخر له نفس الأبعاد و تكرر عملية الثني مرتين بنفس الطريقة مع إستخدام الزبدة على السطح في كل مرة.

٨. بعد إنتهاء فترة الراحة الأخيرة تفرد العجينة بواسطة نشابه حتى سمك قدره ¼ سم و تقطع إلى مربعات أبعادها ١٠ × ١٠ سم.

٩. توضع ملعقة صغيرة من المربى في مركز كل مستطيل و يجري ثني المربع لتكوين أشكال مختلفة و هذا بضم الأطراف الأربعة للمربع إلى مركزه في صورة ظرف البريد أو يتم التقطيع القطري للمربع بأبعاد ٤ سم و يثنى كل طرف إلى الداخل و يثبت في مركز المربع فوق المربى حتى يلتصق تماما في صورة نجمة.

١٠. يدهن سطح الأشكال بواسطة البيض المخفوق بالفانيليا.

١١. ترص هذه الأشكال في صواني نظيفة و تخبز في فرن حار ٣٣٠ – ٣٤٠ مْ لمدة ٧ – ١٠ دقائق حتى تمام النضج و تقدم.



(٣) فطيـــــرة الفاكهـــــه

المكونـــات

- ٤ أكواب دقيق. (٥٠٠ جرام)
- ١ كوب زبدة. (٢٢٥ جرام)
- ½ كوب ماء. (١٢٠ مل)
- ½ ملعقة صغيرة مسحوق خبيز.
- قليل من الملح.

للحشــــــــو:

- ½ كوب كريم باتسير.
- ½ كوب كريم شانتيه.
- ½ كوب مربى فراولة أو مشمش.
- فواكهه طازجة أو كمبوت فواكهه.
- ٢ ملعقة كبيرة مربى مشمش مضاف إليها قليل من الماء للتلميع.

الطـــــريقة:

١. يجري نخل خليط الدقيق و الملح و مسحوق الخبيز.

٢. تضاف الزبدة بعد تقطيعها إلى قطع صغيرة إلى الخليط السابق و تفرك بأصابع اليد حتى التجانس.

٣. يجري العجن بإستخدام ملعقة خشبية دون إستخدام اليد و هذا بإضافة الماء تدريجيا حتى تتكون عجينة يابسة متجانسة.

٤. تفرد العجينة على سطح رخام مستو سبق رشه بقليل من الدقيق و هذا بإستخدام النشابه حتى تكوين سمك قدره ½ سم تقريبا مع محاولة الضغط بالنشابه لتكوين خطوط طوليه.

٥. يجري تشكيل العجينة المفرودة في شكل دوائر مطابقة لحجم القوالب المستخدمة للخبيز.

٦. يتم دهن القوالب بقليل من السمن و توضع بها الأشكال المعدة.

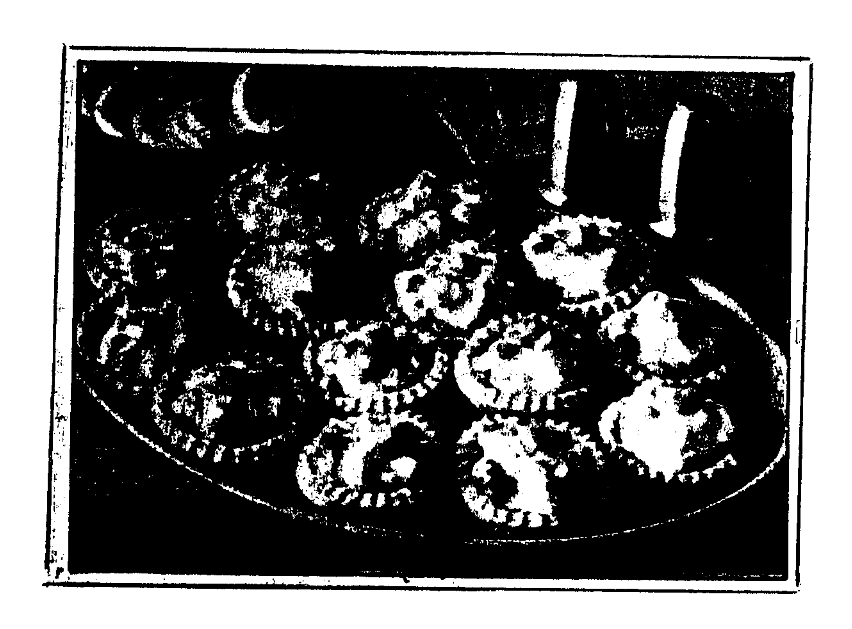
٧. يجري عمل ثقوب في سطح العجينة بإستخدام شوكة لعدم إرتفاع سطحها أثناء الخبيز.

٨. يتم الخبيز في فرن ذو حرارة متوسطة ١٦٠ – ١٨٠ مْ حتى تمام النضج.

٩. يجري نزع الفطائر من القوالب و تترك حتى تبرد و تجمل بوضع ملعقة مربى في مركز كل فطيرة أو ملعقة كريم باتسيير.

١٠. ترص الفطائر في طبق التقديم و يضاف الفواكهه المقطعة على سطح الكريم و تلمع بواسطة المربى السائلة.

١١. تجمل بواسطة إضافة الكريم شانتيه على هيئة وردة.



(٤) فطيرة الجبنة

المكونات

- ٣ أكواب دقيق. (٣٧٥ جرام)
- ١ كوب لبن. (٢٥٠ جرام)
- ٢ ملعقة كبيرة سمن. (٣٠ جرام)
- ١ ملعقة صغيرة ملح. (١٠ جرام)
- ٢ ملعقة صغيرة مسحوق خبيز.

للحشو:

- جبنة رومي مبشورة ٢٥٠ جرام.
- ¼ ملعقة فلفل أسود.
- ٢ ملعقة كبيرة زبدة.
- ٢ بيضة.

الطريقة:

١. يخلط كل من الدقيق و الملح و مسحوق الخبيز خلطا جيدا و يجري النخل.

٢. يضاف السمن إلى الخليط السابق و يجري الفرك بواسطة أصابع اليد حتى تتوزع السمن تماما.

٣. يضاف اللبن تدريجيا مع إجراء العجن حتى تتكون عجينة لينة صالحة للفرد بسهولة.

٤. تقسم العجينة إلى قسمين متساويين أحدهما تفرد في قاع صنية الخبيز و الآخرى فوق الحشو.

٥. يجري إعداد الحشو عن طريق خلط مبشور الجبنة الرومي مع الزبدة ثم يضاف إليهم مخفوق البيض البيض و الفلفل الأسود.

٦. يتم إعداد صينيه مربعة أو مستطيلة الشكل و هذا بدهانها جيدا بالسمن و تبطن بواسطة الجزء الأول من العجينة بحيث لا يزيد سمكها عن ½ سم.

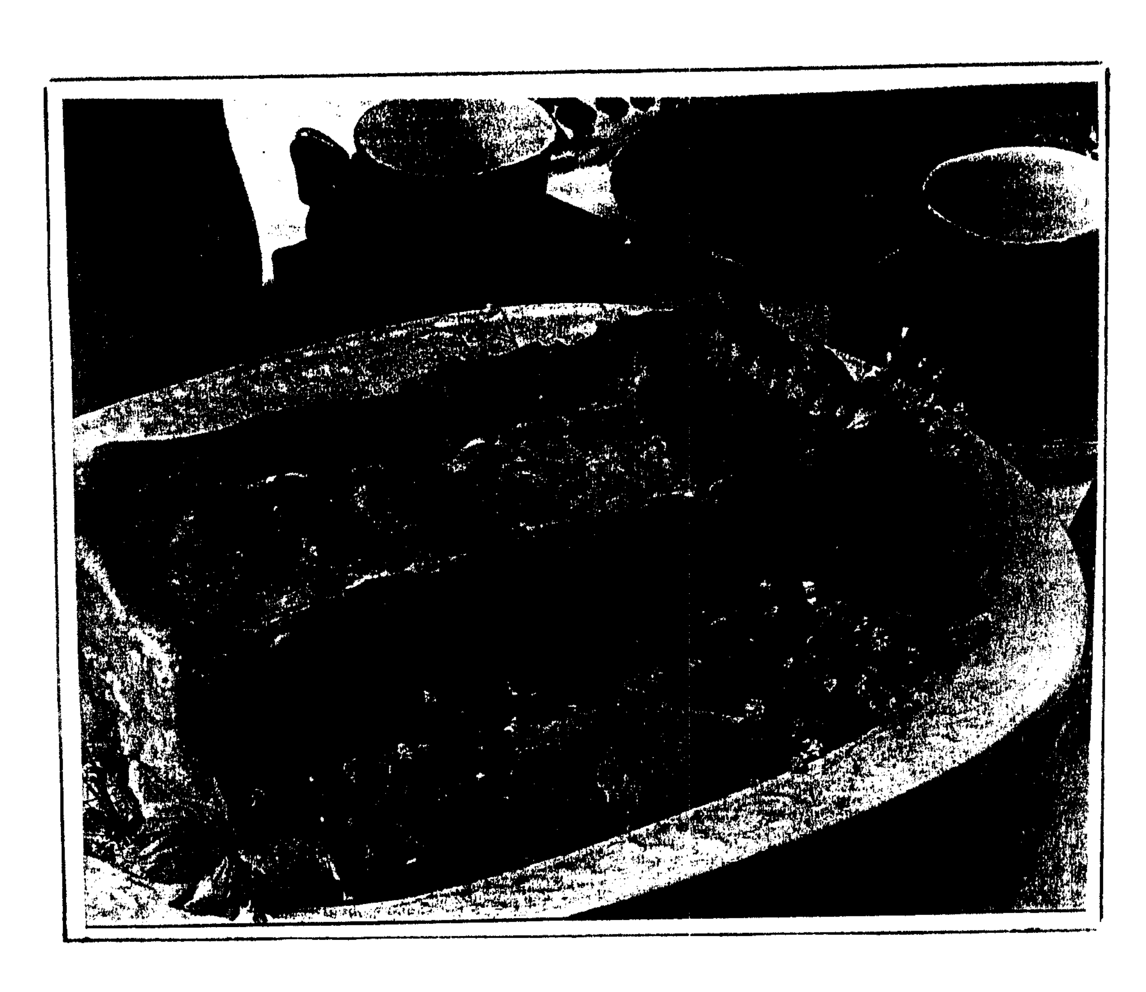
٧. يضاف الحشو المعد لذلك فوق العجينة المفرودة بالتساوي.

٨. يفرد الجزء الثاني من العجينة و يضاف فوق الحشو بحيث يغطيه تماما.

٩. يتم دهن السطح العلوي من العجينة بواسطة جزء من البيض المخفوق.

١٠. يجري الخبيز في فرن متوسط الحرارة من ١٦٠ - ١٨٠ مْ حتى تمام النضج.

١١. تقطع الفطيرة إلى عدة أجزاء متساوية في شكل مستطيلات أو مربعات و تترك حتى تبرد ثم تنزع من الصينية و تقدم.



(٥) فطيرة الجبن و البسطرمة

المكونات

- ٤ أكواب دقيق. (٥٠٠ جرام)
- ½ كوب زبدة. (١١٢ جرام)
- ½ كوب ماء. (١٢٠ مل)
- قليل من الملح.
- ½ ملعقة صغيرة مسحوق خبيز.

للحشو:

- جبنة رومي مبشور.
- شرائح رقيقة بسطرمة.
- ١ ملعقة كبيرة نشا ذرة.
- ١ كوب لبن.
- ٢ بيضة.
- ملح و فلفل.

الطريقة:

١. يجري نخل كل من الدقيق و مسحوق الخبيز و الملح بعد خلطهم جيدا.

٢. تقطع الزبدة إلى قطع صغيرة و تضاف إلى الخليط السابق و يجري الفرك بأصابع اليد حتى التجانس و أختفاء الزبدة.

(٥) فطيـــــرة الجبــــن و البسطـــــرمـــة

المكونــات

- ٤ أكواب دقيق. (٥٠٠ جرام)
- ½ كوب زبدة. (١١٢ جرام)
- ½ كوب ماء. (١٢٠ مل)
- قليل من الملح.
- ½ ملعقة صغيرة مسحوق خبيز.

للحشــــــــو:

- جبنة رومي مبشور.
- ١ كوب لبن.
- شرائح رقيقة بسطرمة.
- ٢ بيضة.
- ١ ملعقة كبيرة نشا ذرة.
- ملح و فلفل.

الطـــــريقة:

١. يجري نخل كل من الدقيق و مسحوق الخبيز و الملح بعد خلطهم جيدا.

٢. تقطع الزبدة إلى قطع صغيرة و تضاف إلى الخليط السابق و يجري الفرك بأصابع اليد حتى التجانس و أختفاء الزبدة.

٣. يتم العجن بأضافة الماء تدريجيا بإستخدام ملعقة خشبية و عدم إستخدام اليد حتى تتكون عجينة يابسة نوعا.

٤. يجري إعداد القوالب الدائرية الخاصة بالخبيز المدهونة بقليل من السمن أو زيت الذرة.

٥. تفرد العجينة بواسطة نشابة حتى سمك قدره ½ سم و تقطع دوائر بحيث تغطي كل جوانب القوالب.

٦. يتم إعداد الحشو بخلط شرائح البسطرمة مع الجبنة الرومي المبشورة و يضاف إليها البيض المخفوق ثم يضاف نشا الذرة فاللبن و كل من الملح و الفلفل و يخلط جيدا حتى التجانس.

٧. يصب الحشو داخل القوالب المبطنة بالعجينة حتى ¾ إرتفاع القالب.

٨. يجري خبيز القوالب في فرن متوسط درجة الحرارة حرارته ١٦٠ – ١٨٠ مْ لمدة ٢٠ دقيقة حتى تمام النضج.

٩. يقدم بعد أن يتم نزعه من القوالب حيث يستهلك و هو بارد.

(٦) فطيرة الجبنة و البندق

المكونات

- ٤ أكواب دقيق. (٥٠٠ جرام)
- ١ كوب لبن. (٢٥٠ جرام)
- ١ أكواب زبدة. (٢٢٥ جرام)
- ٤ ملعقة كبير بندق مفروم.
- ٤ ملعقة كبيرة جبنة رومي مبشور.
- ٤ بيضة.
- ٤ ملاعق صغيرة مسحوق خبيز.
- قليل من الفانيليا و الملح الناعم.

الطريقة:

١. يضاف كل من الدقيق و مسحوق الخبيز و الملح الناعم معا و يجري عملية النخل.

٢. يجري تقطيع الزبدة إلى قطع صغيرة و تضاف إلى الخليط السابق مع إجراء الخلط بالملعقة الخشبية حتى تختفي الزبدة.

٣. يضاف البيض إلى اللبن و يجري الخلط الجيد مع إضافة الفانيليا ثم يضاف ذلك إلى الخليط السابق مع إجراء العجن بإستخدام ملعقة خشبية.

٤. يجري تجزءة العجينة إلى ٦ قطع و تشكل على هيئة كرة ثم يجري فرد كل كرة على سطح رخام سبق رشه بقليل من الدقيق بحيث تشكل في صورة دائرة.

٥. يجري دهن سطح هذه الدوائر بقليل من الزبدة و ينثر فوقها خليط البندق و الجبنة الرومي.

٦. يتم تقطيع كل دائرة إلى أربع قطع بطريقة القطع المركزي "تكون على هيئة ربع رغيف خبز".

٧. يجري لف كل ربع إلى الداخل إبتداء من القاعدة حتى الطرف المدبب حتى يلصق هذا الطرف جيدا بالعجينة.

٨. بواسطة فرشة يتم دهن سطح القطع المشكلة بقليل من البيض المخفوق.

٩. تنقل هذه القطع في صواني الخبيز على أبعاد مناسبة حيث يجري الخبيز في فرن حار درجة حرارته ٣٣٠ – ٣٤٠ ْم حتى تمام النضج.

١٠. تقدم و هي باردة.

(٧) فطيرة العجوة البسيطة

المكونات

- ٤ أكواب دقيق. (٥٠٠ جرام)
- ١ كوب لبن. (٢٥٠ جرام)
- ١ كوب سمن. (٢٥٠ جرام)
- ٤ بيضة.
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا.
- قليل من الملح الناعم.
- ٤ ملعقة صغيرة مسحوق خبيز.

للحشو:

- عجوة خالية من البذور مهروسة – ملعقة سمن – ملعقة سمسم – قليل من الماء المذاب به سكر حيث يجري الخلط الجيد مع إضافة الماء و السكر حتى تكون لينة القوام.

الطريقة:

١. يتم إضافة مسحوق الخبيز و الملح إلى الدقيق و يجري النخل الجيد.

٢. تضاف السمن إلى هذا الخليط و يتم التقليب الجيد بإستخدام ملعقة خشبية.

٣. يضرب البيض جيد بمضرب يدوي مع إضافة الفانيليا.

٤. يضاف البيض المخفوق إلى خليط الدقيق و السمن مع إجراء التقليب ثم يضاف اللبن تدريجيا مع إجراء العجن بإستخدام الملعقة الخشبية حتى تمام الإمتزاج و تكوين عجينة سهلة الفرد و التشكيل.

٥. تفرد العجينة على سطح رخام أملس سبق رشه بقليل من الدقيق وذلك بإستخدام النشابه لتكوين مستطيل سمكه ½ سم وعرضه ٥سم.

٦. يضاف الحشو و هو خليط العجوة فوق سطح المستطيل بصورة متجانسة.

٧. يجري لف المستطيل من الجانب الأطول حتى نهايته حيث يجري تثبيت الطرف الأخير بالعجينة و ذلك بإستخدام أصابع اليد.

٨. يدهن المستطيل بواسطة جزء من البيض المخفوق و المضاف إلى قليل من الفانيليا و يقطع بأطوال قدرها ٣ – ٤ سم.

٩. تنقل هذه القطع المشكلة إلى صواني الخبيز المدهونة بالسمن على ابعاد متساوية.

١٠. يجري الخبيز بإستخدام فرن متوسط الحرارة ١٦٠ – ١٨٠ مْ حتى تمام النضج.

١١. تقدم و هي باردة.

(٨) الفطيـــرة الدســـــمـــة

المكونـات

- ٤ أكواب دقيق. (٥٠٠ جرام)
- ٢ كوب زبدة. (٤٥٠ جرام)
- ½ ملعقة صغيرة مسحوق خبيز.
- ½ ملعقة صغيرة عصير ليمون.
- ماء للعجن.
- قليل من الملح الناعم.

الطـــريقة:

١. يخلط كل من الدقيق و مسحوق الخبيز و الملح الناعم و يجري النخل الجيد.

٢. تقطع الزبدة إلى قطع صغيرة و تضاف إلى الخليط السابق و يجري الهرس بإستخدام ملعقة خشبية حتى تختفي الزبدة.

٣. يضاف عصير الليمون إلى الخليط السابق ثم يضاف الماء تدريجيا مع إجراء العجن بإستخدام الملعقة الخشبية حتى تتكون عجينة يابسة.

٤. تفرد العجينة على سطح رخام سبق رشه بقليل من الدقيق بإستخدام النشابه على شكل مستطيل عرضه ٤٠ سم و طوله ٦٠ سم و سمك قدرة ½ سم.

٥. يجري ثني ثلث المستطيل إلى الداخل من الطرف القصير ثم يثنى الثلث الأخر فوقه بحيث يكون ذلك ثلاث طبقات و تترك العجينة لمدة ١٠ دقائق كفترة راحة.

٦. تفرد العجينة مرة أخرى بإستخدام النشابه لتكوين مستطيل مرة آخرى له نفس الأبعاد تقريبا و تتكرر هذه العملية الثني و الفرد لأربع مرات بنفس الأسلوب.

٧. تفرد العجينة بعد إنتهاء فترة الراحة حتى سمك قدره ¼ سم و تقطع في صورة مربعات ١٠ × ١٠ سم أو مستطيلات ٥ × ١٠ سم.

٨. ترص هذه القطع المشكلة في صواني سبق دهانها بقليل من السمن و ذلك على أبعاد مناسبة.

٩. يجري الخبيز في فرن حار ٣٣٠ – ٣٤٠ مْ حتى تمام النضج.

١٠. تقدم و هي ساخنة أو باردة.

(٩) الفطيرة البسيطة

المكونات

- ٤ أكواب دقيق. (٥٠٠ جرام)
- ١ كوب زبدة. (٢٢٥ جرام)
- ½ ملعقة صغيرة مسحوق خبيز.
- ½ كوب ماء. (١٢٠ جرام)
- قليل من الملح الناعم.

الطريقة:

١. ينخل الدقيق و مسحوق الخبيز و الملح بعد إجراء الخلط الجيد.

٢. تقطع الزبدة إلى قطع صغيرة و تضاف إلى الخليط السابق مع إجراء عملية الدهك بإستخدام أصابع اليد حتى التجانس.

٣. يضاف الماء تدريجيا مع إجراء العجن بإستخدام ملعقة خشبية حتى تتكون عجينة ذات قوام يابس.

٤. يتم فرد العجينة على لوح من الرخام سبق رشه بقليل من الدقيق و هذا بإستخدام النشابه حتى يتكون سمك قدره ½ سم.

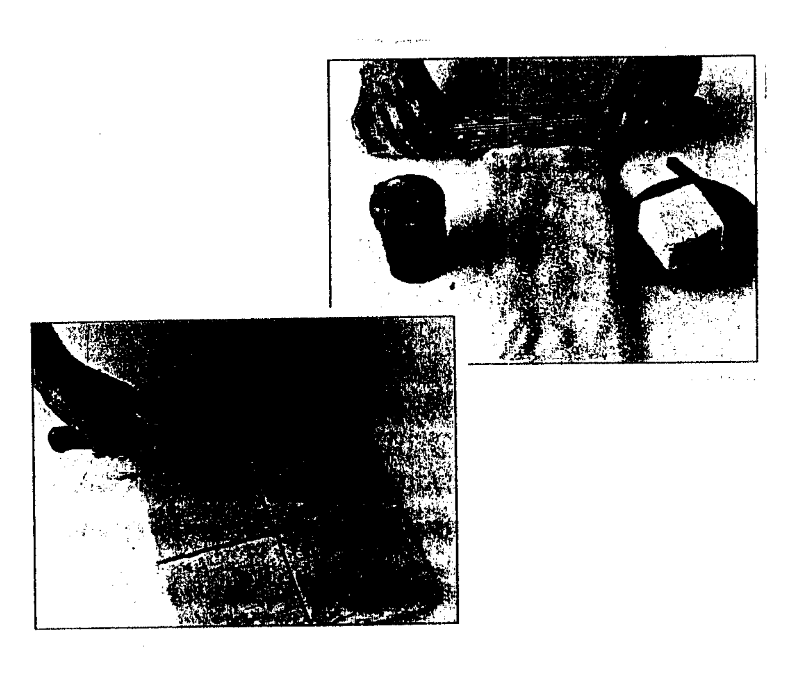
٥. يلاحظ عند إجراء الفرد بإستخدام النشابه إجراء عمليه ضغط النشابه و رفعها بحيث يؤدي ذلك إلى تكوين خطوط طولية حتى يتكون السمك المطلوب.

٦. تقطع العجينة إلى أشكال مختلفة في صورة مربعات أو مستطيلات.

٧. تنقل هذه الأشكال في صواني الخبيز الذي سبق دهانها بقليل من السمن.

٨. يجري الخبيز في فرن متوسط الحرارة حرارته ١٦٠ – ١٨٠ ْم حتى تمام النضج.

٩. تقدم و هي باردة.



(١٠) الفطير المشلتت

المكونات

• ٨ أكواب دقيق.	(١ كيلو)
• ٥ ملاعق كبيرة سكر.	(٥٠ جرام)
• ١ كوب زبدة صناعي (مارجرين).	(٢٥٠ جرام)
• ½ ملعقة صغيرة ملح.	(٥ جرام)
• ½ كوب زيت أو سمن بلدي.	(١١٠-١٢٥جرام)
• ٢ – ٣ كوب ماء.	(٧٢٠ – ٩٦٠ جرام)

الطريقة:

١. يتم إذابة السكر و الملح في كمية الماء اللازمة لعمل العجينة جيدا.

٢. يضاف هذا المحلول إلى الدقيق و يتم العجن جيدا حتى التجانس و الخلط جيدا.

٣. تترك العجينة في إناء العجن لمدة ٢٠ دقيقة مع التغطية بإستخدام قماش سميك.

٤. يتم فرد العجينة على هيئة مربع و تدهن بالزبد الصناعي (المارجرين) مع مراعاة أن تكون عملية الدهن جيدة.

٥. تلف العجينة على هيئة أسطوانة ثم تقطع على أجزاء تبعا لوزن الفطيرة المطلوبة.

٦. تفرد كل قطعة بإستخدام النشابه ثم تهوى و تطبق و تترك لفترة راحة لمدة ١٥ دقيقة.

٧. تنقل العجينة المشكلة في صواني الخبيز و يدهن السطح العلوي بالسمن أو الزيت.

٨. يتم الخبيز في فرن على درجة حرارة ٢٢٠ مْ لمدة ١٠ دقائق.

٩. تقدم و هي ساخنة.



(١١) فطيرة الذرة لايت

المكونات

• ١ كوب دقيق قمح.	(١٢٥ جرام)
• ٣ كوب دقيق ذرة.	(٣٧٠ جرام)
• ٢ كوب سكر بودرة.	(٣٠٠ جرام)
• ١ كوب سمن.	(٢٥٠جرام)
• ٣ بيضات.	(٢٤٠ جرام)
• ١ ملعقة كبيرة مسحوق خبيز.	
• ١ ملعقة صغيرة فانليا.	
• قليل من اللبن للعجن.	

الطريقة:

١. يتم خفق السكر مع السمن جيدا بإستخدام المضرب الكهربي حتى يصبح القوام مثل القشدة.

٢. يخفق البيض بعد إضافة الفانيليا بإستخدام المضرب الكهربي حتى يتكون قوام سميك.

٣. يضاف الخليط الثاني إلى الخليط الأول و يجري التقليب بإستخدام نفس المضرب لمدة حوالي ٣ دقائق.

٤. يتم إضافة مسحوق الخبيز إلى دقيق القمح و الذرة و يخلط جيدا ثم ينخل لأزالة الشوائب و أدخال الهواء.

٥. يضاف الدقيق المنخول على دفعات إلى الخليط السابق مع إجراء الخلط الهين حتى تتكون عجينة سهلة التشكيل و قد يضاف قليل من اللبن و هذا للوصول إلى قوام ذو طراوة جيدة.

٦. يتم إعداد صواني الخبيز و التي سبق دهانها بالسمن جيدا حيث تصب العجينة بها مع إجراء تسوية للسطح العلوي.

٧. يجري الخبيز في فرن متوسط الحرارة حوالي ١٦٠ – ١٨٠ مْ حتى تمام النضج.

٨. تقلب فطيرة الذرة على منخل و تترك حتى تبرد.

٩. تقدم باردة بعد تقطيعها بالسكين إلى قطع مناسبة.

(١٢) فطيــــرة الذرة أستــــــار

المكونــات

- ٤ كوب دقيق قمح. (٥٠٠ جرام)
- ٤ كوب دقيق ذرة. (٤٨٠ جرام)
- ½ ٢ كوب سكر بودرة. (٣٧٥ جرام)
- ١ كوب سمن. (٢٥٠ جرام)
- ١ كوب زيت. (٢٢٠ جرام)
- ٨ بيضات. (٦٤٠ جرام)
- ١ ملعقة كبيرة مسحوق خبيز.
- ١ ملعقة صغيرة فانليا.
- ½ كوب لبن أو عصير برتقال.
- ٣ ملاعق زبيب.

الطــــريقة:

١. يضاف كل من الزيت و السمن إلى السكر و تخلط جيدا بواسطة اليد حتى يصبح لون الخليط أبيض.

٢. يخفق البيض جيدا بواسطة المضرب الكهربي مع إضافة الفانيليا.

٣. يضاف البيض المخفوق إلى خليط الزيت و السمن و السكر و يخلط جيدا حتى يتكون خليط متجانس.

٤. يخلط كل من دقيق القمح و دقيق الذرة و يضاف إليهم مسحوق الخبيز و يتم النخل لأزالة الشوائب و إدخال الهواء.

٥. يضاف الدقيق المنخول إلى الخليط السابق على دفعات مع إجراء عملية التقليب الهين ثم يضاف اللبن أو عصير البرتقال و الزبيب و الإستمرار في الخلط حتى تتكون عجينة ذات قوام طري سهلة التشكيل.

٦. تعد صواني الخبيز الذي سبق دهانها بالسمن و تصيب بها العجينة السابقة مع تسوية السطح العلوي.

٧. يجري الخبيز في فرن على درجة حرارة ١٦٠ - ١٨٠ مْ حتى تمام النضج.

٨. بعد إنتهاء النضج تقلب الفطيرة على منخل و تترك حتى تبرد و تقطع إلى قطع مناسبة.

٩. تقدم و هي باردة.

(١٣) فطيــــرة الذرة مـــــون

المكونـــات

- ١ كوب دقيق قمح. (١٢٥ جرام)
- ٣ كوب دقيق ذرة. (٣٧٠ جرام)
- ٢ كوب سكر بودرة. (٣٠٠ جرام)
- ١ كوب سمن. (٢٥٠جرام)
- ١ كوب لبن. (٢٥٠ جرام)
- ١ كوب زبادي.
- ٦ بيضات.
- ٢ ملعقة كبيرة مسحوق خبيز.
- بشر ليمونة أو برتقالة واحدة.

الطـــــريقة:

١. يضاف السمن مع السكر جيدا مع إجراء عملية الخلط بإستخدام اليد أو المضرب الكهربي حتى يتكون لون يميل إلى الأبيض.

٢. يخفق البيض بواسطة المضرب الكهربي أو اليدوي مع إضافة الفانيليا حتى يتكون قوام غليظ.

٣. ينخل كل من دقيق الذرة و دقيق القمح و مسحوق الخبيز لأجراء التهوية و إزالة الشوائب.

٤. يضاف الخليط الثاني إلى الخليط الأول مع إجراء الخلط الجيد و يضاف إليهم الدقيق المنخول على دفعات مع إجراء الخلط الهين.

٥. يضاف الزبادي إلى العجينة السابقة مع إضافة كمية من اللبن مع إجراء التقليب حتى تتكون عجينة طرية سهلة التشكيل.

٦. تصب هذه العجينة في صواني الخبيز التي تم دهانها بواسطة السمن مع تسوية السطح العلوي للعجينة.

٧. يجري الخبيز في فرن على درجة حرارة ٢٢٠ مْ خلال الفترة الأولى من الخبيز ثم تخفض درجة الحرارة إلى ١٦٠ – ١٨٠ مْ حتى تمام نضج الفطيرة.

٨. بعد إنتهاء النضج تقلب الفطيرة في إناء نظيف و تترك حتى تبرد.

٩. تقدم الفطيرة بعد تقطيعها إلى قطع في شكل مربعات و هي باردة.

(١٤) فطيرة اللحم المفروم

المكونات

- ١ كوب دقيق. (١٢٥ جرام)
- ١ ملعقة كبيرة سمن.
- ١ بيضة.
- قليل من الملح.
- كمية من الماء.

للحشو:

- ٢٥٠ جرام لحم مطهو "عصاج".
- قليل من البقدونس المقطع.
- زيت للتحمير.

الطريقة:

١. يجري نخل الدقيق و يضاف إليه كل من الملح و السمن و تفرك جيدا حتى تختفي.

٢. يتم خفق البيض جيدا و تضاف إلى الخليط السابق مع إضافة كمية من الماء حتى تتكون عجينة صالحة للفرد.

٣. تترك العجينة لفترة راحة لمدة ساعة مع تغطيتها.

٤. تشكل العجينة على هيئة أسطوانة و تقطع إلى أجزاء متساوية و تترك لفترة راحة ثانية لمدة ساعة.

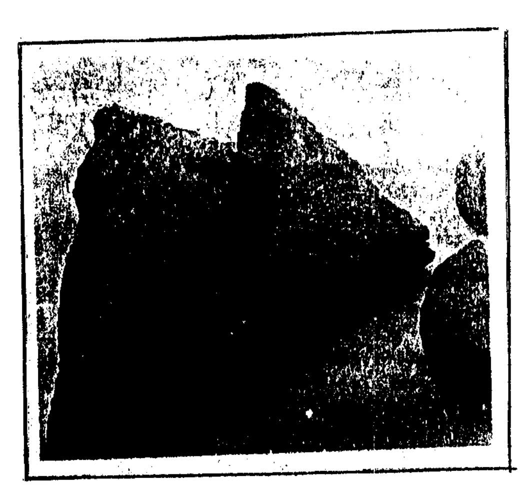
٥. يجري فرد كل جزء في صورة مربع رقيق أبعادة ٢٠ × ٢٠ سم.

٦. يقطع هذا المربع من المنتصف ليكون أربعة مربعات أبعادها ١٠ × ١٠ سم.

٧. يوضع داخل كل مربع كمية من اللحم و يثنى من الأطراف ليكون كل مربع شكل مثلث مع الضغط على الأطراف حتى لا يخرج الحشو أثناء التجميد.

٨. يجري تحمير هذه المثلثات في زيت بطريقة التحمير الغزير.

٩. يقدم و هو ساخن في أطباق تم فرد البقدونس المقطع فيها.



(١٥) الفطير المحشو

المكونات

- ٨ أكواب دقيق. (١ كيلو)
- ٢ كوب ماء. (٤٠٠ – ٥٠٠ جرام)
- ١ ملعقة صغيرة ملح. (١٠ جرام)

للحشو:

- جبن رومي + زيتون أسود مخلي.
- مكسرات (زبيب + جوز هند + بندق)
- لحم مفروم (بعد تسوية في صورة عصاج).
- كريمة باستير أو كريمة كاسترد.

الطريقة:

١. يتم عجن الدقيق بعد نخله في الماء المذاب فيه الملح حتى تتكون عجينة لينة.

٢. تترك العجينة لفترة راحة لمدة ١٥ دقيقة ثم تقطع إلى قطع متساوية تبعا للطلب.

(١٥) الفطيـــــر المحشـــــو

المكونـــات

- ٨ أكواب دقيق. (١ كيلو)
- ٢ كوب ماء. (٤٠٠ – ٥٠٠ جرام)
- ١ ملعقة صغيرة ملح. (١٠ جرام)

للحشـــــــو:

- جبن رومي + زيتون أسود مخلي.
- مكسرات (زبيب + جوز هند + بندق)
- لحم مفروم (بعد تسوية في صورة عصاج).
- كريمة باستير أو كريمة كاسترد.

الطـــريقة:

١. يتم عجن الدقيق بعد نخله في الماء المذاب فيه الملح حتى تتكون عجينة لينة.

٢. تترك العجينة لفترة راحة لمدة ١٥ دقيقة ثم تقطع إلى قطع متساوية تبعا للطلب.

٣- تشكل العجينة على هيئة كور متساوية مع دهان كل كورة بالزيت من الخارج.

٤. تترك العجينة لفترة راحة ثانية لمدة ١٥ دقيقة.

٥. يجري فرد كل قطعة عجينة على سطح من الرخام بعد دهانه بالزيت و ذلك بإستخدام النشابه أولا ثم بإستخدام كلتا اليدين مع إجراء عملية الطرح إلى أعلى حتى تتم عملية التهوية الجيدة و الفرد المتناسق مع ملاحظة عدم قطع العجينة.

٦. يتم وضع الحشو داخل العجينة المفردة و تقفل بضم الأطراف إلى الداخل حيث تثنى فوق بعضها بحيث تغطى الحشو.

٧. ترش الفطيرة بواسطة السمن بعد وضعها في أواني الخبيز.

٨. يجري الخبيز في فرن درجة حراراته ٢٥٠ مم لمدة ٥ دقائق و بعد التسوية يضاف إلى السطح العلوي قليل من السمن.

٩. تقدم و هي ساخنة.

سادساً

البيتزات بأنواعها المختلفة

سادسا: البيتزات بأنواعها المختلفة

١. بيتزا مارجاريتا.	٢. بيتزا نابوليتان.
٣. بيتزا كون أي فوجي.	٤. بيتزا أوليفية بيبرني.
٥. بيتزا كواترو ستاجوني.	٦. بيتزا كون ليه وفا.
٧. بيتزا دي تشيبوليه.	٨. بيتزا الجمبري.
٩. بيتزا الجبن الرومي.	١٠. بيتزا اللحم المفروم.
١١. بيتزا المشروم.	١٢. بيتزا الكاري.
١٣. بيتزا اللانشون.	١٤. بيتزا كالزوني.
١٥. بيتزا السجق.	١٦. بيتزا الجبن الأبيض.
١٧. بيتزا اللحم بالخضروات.	١٨. بيتزا التونة.
١٩. بيتزا الخضروات.	



معلومات وإرشادات لنجاح عمل البيتزا بأنواعها المختلفة:

البيتزا هي في الأصل أحد الوجبات الأيطاليه الشعبية المشهورة و التي أنتشرت في جميع بلاد العالم نظرا لأنها من الأصناف المحببة لجميع أفراد الأسرة، إلى جانب أنها تعتبر وجبة غذائية متكاملة فضلا عن تنوع أصنافها المختلفة. و الطبقة العلوية التي تعلو سطح البيتزا تـ ـل حوالي ما يقرب من ٤٥% من وزنها النهائي و لنجاح عمل البيتزا يجب التعرف على عدة نقاط هامة هي:

أولا: نوع و طريقة عمل عجائن البيتزا:

هناك العديد من أنواع العجائن المختلفة التي يمكن إستخدامها في صناعة البيتزا و هذه الأنواع هي:

(١): العجينة غير الدسمة:

و تتكون هذه العجينة من:

٤ أكواب دقيق	**٥٠٠ جرام**
١ كوب ماء	**٢٤٠ جرام**
١ ملعقة كبيرة خميرة	**٨ – ١٠ جرام**
١ ملعقة صغيرة ملح	**١٠ جرام**
١ ملعقة كبيرة سكر	**١٠ جرام**
١ ملعقة كبيرة زيت زيتون	
١ ملعقة صغيرة زعتر ناعم.	

- حيث تضاف جميع المكونات الجافة معا بعد نخل الدقيق ثم يضاف زيت الزيتون و يقلب جيدا ثم يضاف الماء تدريجيا مع إجراء الخلط و العجن و اللت لمدة ١٠ – ١٥ دقيقة حتى تتكون عجينة فاتحة اللون ذات مطاطية عالية لا تلتصق بالأيدي.
- يجري تغطية العجينة في إناء يسبق رشه بقليل من الدقيق و تترك لأجراء التخمر حوالي نصف ساعة حيث يتضاعف حجمها.
- تعجن العجينة بإستخدام أصابع اليد و تستخدم في عمل الأنواع المختلفة من البيتزا.

(٢): العجينة نصف الدسمة:

و تتكون من

٤ أكواب دقيق	٥٠٠ جرام
١ كوب ماء	٢٤٠ جرام
١ ملعقة كبيرة خميرة	٨ – ١٠ جرام
١ ملعقة صغيرة ملح	١٠ جرام
١ ملعقة كبيرة سكر	١٠ جرام
٢,٥ ملعقة كبيرة لبن جاف	٢٥ جرام
٢,٥ ملاعق كبيرة زبدة	٢٥ جرام
١ بيضة	

- يجري نخل الدقيق و يضاف إليه جميع المكونات الجافة و هي الخميرة الجافة – السكر – الملح و يخلط جيدا.

- يضاف الماء تدريجيا مع إجراء التقليب و العجن و اللت حتى تتكون عجينة صلبة و تترك هذه العجينة لإجراء التخمر لمدة نصف ساعة و هذ بتغطيتها بقطعة من القماش السميك.
- تخفق البيضة و تضاف مع الزبدة إلى العجينة و يجري الخلط و العجن بأطراف أصابع اليد حتى تتكون عجينة لينة سهلة التشكيل لا تلتصق باليد و تغطى بقطعة من القماش لأجراء تخمر مرة ثانية حتى يتضاعف حجم العجينة.
- تستخدم العجينة بعد ذلك في عمل الأنواع المختلفة من البيتزا.

(٣): العجينة الدسمة الناعمة:

و تتكون من:

٤ أكواب دقيق	٥٠٠ جرام
١ كوب لبن	٢٥٠ جرام
١ ملعقة كبيرة خميرة	٨ – ١٠ جرام
١ ملعقة صغيرة ملح	١٠ جرام
١ ملعقة كبيرة سكر	١٠ جرام
¼ كوب سمن	٦٢,٥ جرام
١ ملعقة صغيرة زعتر ناعم.	
¼ كوب زيت ذرة	٥٥ جرام
٢ بيضة	
¼ كوب زيت للفرد	٥٦ جرام

- يضاف الزعتر و الملح و الخميرة و السكر إلى الدقيق المنخول ثم يضاف خليط السمن السائل و الزيت إلى الخلطة السابقة و يجري التقليب حتى يتشرب الدقيق كل المادة الدهنية.

- يتم خفق البيض و يضاف إلى العجينة السابق مع إجراء الخلط الجيد ثم يجري إضافة اللبن السائل على دفعات مع إجراء العجن و اللت حتى تتكون عجينة ذات مطاطية عالية فاتحة اللون لا تلتصق بالأناء.

- تنقل العجينة في إناء سبق رشه بقليل من الدقيق و تغطى بقطعة من القماش السميك لأتمام التخمر لمدة نصف ساعة و حتى يتضاعف حجمها.

- تقسم العجينة إلى ثلاث أو أربع أقسام و تفرد بإستخدام النشابه على سطح سبق رشه بقليل من الدقيق لتكون مستطيل سمكه ١ سم.

- يفرد على سطح كل مستطيل قطعة من الزبدة بحيث تكون طبقة رقيقة و تطوي العجينة ثلاث طيات و تفرد كل طيه بإستخدام النشابه إلى سمك واحد سم و تنقل إلى صواني الخبيز و يستكمل عمل البيتزا.

(٤): العجينة الدسمة ذات الطبقات الرقيقة:

و تتكون العجينة من

٤ أكواب دقيق	٥٠٠ جرام
¾ كوب ماء	١٨٠ جرام
١ ملعقة كبيرة خميرة	٨ – ١٠ جرام
١ ملعقة صغيرة ملح	١٠ جرام
١ ملعقة كبيرة سكر	١٠ جرام
١ ملعقة كبيرة سمن	١٥ جرام
١ كوب زبدة للفرد.	٢٢٥ جرام

- تضاف جميع المكونات الجافة إلى الدقيق بعد نخله و هي السكر و الخميرة الجافة و الملح و تخلط جيدا.
- يضاف الماء تدريجيا مع إجراء العجن و اللت حتى تتكون عجينة يابسة نوعا.
- تنقل العجينة إلى إناء سبق رشه بقليل من الدقيق و تترك لأجراء التخمر لمدة نصف ساعة و حتى يتضاعف حجمها.
- تفرد العجينة بواسطة النشابة على سطح مستو سبق رشه بقليل من الدقيق بسمك قدره ½ – ١ سم لتكون مستطيل أطوال أضلاعه ٦٠ × ٢٠ سم و يتم فرد جزء من الزبدة على ثلثي مساحة المستطيل العلوي مع ترك الأطراف دون فرد الزبدة فوقها.

- يطوي المستطيل ثلاث طبقات إبتداء من الجزء غير المغطى بالزبدة مع إغلاق الجوانب الطرفية بأصابع اليد و يوضع داخل كيس نايلون و يحفظ بالثلاجة لمدة ١٥ دقيقة.
- بعد إنتهاء هذه الفترة تتكرر هذه الخطوة مرتين بإستخدام بقية الزبدة.
- تفرد العجينة على شكل مستطيل سمكه ١ سم و أطوال أضلاعه ٦٠ × ٢٠ سم و يغطى بورق الزبدة المدهون بالزبدة و يترك لمدة ١٠ دقائق على حرارة الغرفة.
- تزال ورقة الزبدة و يقطع المستطيل إلى أبعاد تكون مقاربه لأبعاد صواني الخبيز و تغطى بمكونات البيتزا المختلفة.

(٥): عجينة مسحوق الخبيز:

و هي تتكون من

٤ أكواب دقيق	**٥٠٠ جرام**
٢ ملعقة صغيرة مسحوق خبيز	
١ ملعقة صغيرة ملح	**١٠ جرام**
١ كوب زبدة	**٢٢٥ جرام**
½ كوب ماء	**١٢٠ جرام**
١ ملععقة صغيرة زعتر ناعم.	
١ ملعقة صغيرة كراوية ناعمة.	
١ ملعقة صغيرة عصير ليمون.	

- يخلط مسحوق الخبيز مع الدقيق و يجري النخل ثم يضاف إليهم الزعتر و الكراوية و الملح.

- تضاف الزبدة إلى هذا الخليط و توزع عن طريق العجن بأصابع اليد حتى التجانس ثم يضاف عصير الليمون و الماء تدريجيا مع إجراء العجن و اللت حتى تتكون عجينة لينة ذات مطاطية.

- تشكل العجينة تبعا للرغبة في صواني مستديرة أو مستطيلة أو في صورة قطع بسمك واحد سم و تستخدم لعمل الأنواع المختلفة من البيتزا.

(٦): العجينة سريعة التحضير الهشة:

و تتكون من

٤ أكواب دقيق ٥٠٠ جرام

٢ كوب زبادي كبير

٢ ملعقة صغيرة مسحوق خبيز

½ ملعقة صغيرة ملح

١ ملعقة صغيرة زعتر ناعم.

٢ ملعقة كبيرة زبدة

٢ ملعقة كبيرة جبنة رومي مبشور

٢ بيضة

- يخلط الدقيق بالزعتر و الملح و ينخل ثم يضاف إليهم الجبن الرومي.
- يضاف البيض المخفوق و الزبدة إلى خليط الدقيق و يجري التقليب حتى التجانس.
- يضاف اللبن الزبادي و يستمر في عملية العجن حتى تتكون عجينة لينة سهلة التشكيل.
- تستخدم هذه العجينة مباشرة بعد الفرد لعمل الأنواع المختلفة من البيتزا.

* أما العجائن الشائعة الأستخدام في البيتزا فهي تتكون من:

٤ أكواب دقيق	**٥٠٠ جرام**
١ كوب ماء	**٢٤٠ جرام**
١ ملعقة كبيرة خميرة	**٨ – ١٠ جرام**
½ ملعقة صغيرة ملح	**٥ جرام**

و إذا أستخدمت الخميرة الطازجة فهي تذاب أولا في كمية من الماء الدافئ المضاف إليه قليل من السكر و يجري العجن و اللت جيداً و تترك في مكان دافئ لأجراء التخمر لمدة نصف ساعة أو حتى يتضاعف حجمها و هذا بعد تغطيتها بقطعة من القماش السميك ثم تعجن بأصابع اليد بعد إنتهاء التخمر لمدة قصيرة تكون العجينة جاهزة للإستخدام. و قد يضاف إلى هذه العجينة من ١ – ٢ ملعقة زيت زيتون خلال مرحلة العجن الأخيرة.

ثانيا: طريقة التشكيل:

يمكن تشكيل عجينة البيتزا و هذا داخل صواني الخبيز الذي سبق دهانها بقليل من زيت الزيتون أو زيت الذرة ماعدا العجينة الدسمة و العجينة الدسمة ذات الطبقات. حيث تكون الصواني ذات شكل مستدير عادة أو مستطيلة أو مربعة الشكل بحيث يجب تقطيعها بعد إنتهاء التسوية إلى قطع مناسبة. أو تشكل العجينة على هيئة دوائر قطرها من ٦ – ٨ سم أو في صورة مربعات أو مستطيلات صغيرة تبعا للرغبة.

ثالثا: كيفية إعداد صلصة البيتزا:

تعتبر صلصة البيتزا و الذي يطلق عليها "الصوص" من أحد أسس صناعة الغالبية العظمى من أنواع البيتزا إذ قلما تخلو البيتزا من أساس الصلصة التي تضاف مباشرة على السطح العلوي المفرود من العجينة قبل إضافة مكونات الحشو الأخرى.

- و تتكون صلصة البيتزا من طماطم حمراء طازجة زيت زيتون، ملح، ثوم مفروم، زعتر ماء للسلق.

طريقة تحضيرها:

١. تقطع ثمار الطماطم بعد غسيلها إلى أرباع و يتم سلقها في الماء.

٢. بعد السلق تنقل قطع الطماطم إلى مصافاة للتخلص من الماء الزائد بها بعد إزالة القشرة.

٣. تهرس قطع الطماطم المسلوقة في المصفاه جيدا و يضاف إلى مهروس الطماطم زيت الزيتون و الملح و الزعتر و الثوم المفروم.

٤. ترفع هذه الخلطة على نار هادئة مع التقليب حتى يتكون قوام سميك.

رابعا: أنواع الجبن المستخدمة:

١. الجبن الموتزاريلا:

عادة تستخدم الجبن الموتزاريلا في تصنيع أغلب أنواع البيتزا، و هي من أحد أنواع الأجبان الطرية و مصدرها الأصلي هي إيطاليا، و تتميز الجبن الموتزاريلا بنكهه اللبن (الحليب) إلى جانب إرتفاع محتواها من الدهن و الذي تصل نسبته إلى ٤٥% حيث يسيل هذا الجبن و يتحول لونه إلى اللون المائل إلى الأحمرار أثناء تعرضه للحرارة خلال عملية التسوية إلى جانب ظهور المطاطية المحببة به و هو ساخن.

٢. الجبنة الرومي:

يمكن إستبدال الجبنة الموتزاريلا بالجبنة الرومي في الصورة المبشورة و يجب أن تكون الجبن الرومي من النوع القديم "الأكثر تسوية" و العالية في نسبة الدسم. إلا أنه عند تعرضها للحرارة فهي تفقد خاصية المطاطية التي تميز البيتزا إلى جانب أنها تطفي على البيتزا نكهه و طعم الجبنة الرومي.

٣. الجبنة الشيدر:

يمكن أيضا إستخدام الجبنة الشيدر في صورة شرائح رفيعة لعمل البيتزا و لكنها لا تعطي نفس خواص و جودة البيتزا المصنوعة من الجبن الموتزاريلا في الشكل العام و الطعم المميز.

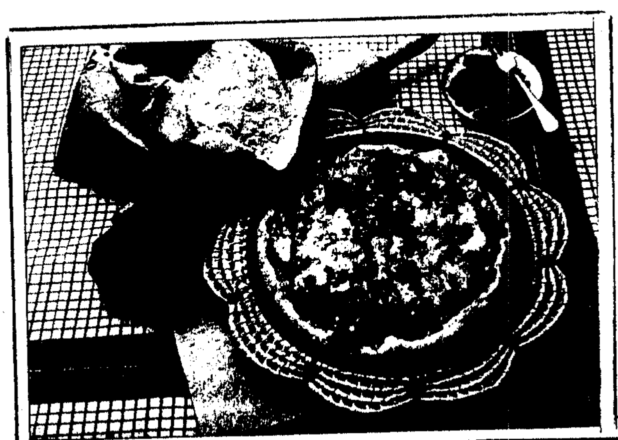
٤. الجبن الأبيض:

و هو يدخل فقط في صناعة نوع واحد من أنواع البيتزا و هي التي تعرف بإسم بيتزا الجبن الأبيض حيث تضاف إلى سطح عجينة البيتزا بعد خلطها بالبقدونس و الزعتر و النعناع الجاف و الثوم و عصير الطماطم.

خامسا: طريقة الخبيز:

- أشارت الطرق الإيطالية أن أفضل الأفران المستخدمة لخبيز البيتزا هي أفران الحطب و في حالة عدم توافرها تستخدم الأفران المنزلية "أفران البوتاجاز" حيث يجب تسخين الفرن أولا حتى درجة حرارة ٢٢٠ مْ لمدة ١٠ دقائق ثم يجري خفض درجة الحرارة إلى ٢٠٠ مْ قبل وضع صواني البيتزا داخله.
- و تستمر عملية الخبيز لمدة تتراوح ما بين ٢٠ – ٣٠ دقيقة حيث يتوقف ذلك على سمك العجينة داخل الصينية و حجمها و نوع المكونات الأساسية التي تضاف إلى سطح البيتزا، و يجب توزيع من ١ – ٢ ملعقة من الزيت أو السمن في قاع الصواني و قد تستخدم درجة حرارة ١٨٠مْ في الفترة الأخيرة لعملية الخبيز في بعض أصناف البيتزا.

- أيضا يفضل عادة إضافة قليل من زيت الزيتون فوق السطح العلوي للبيتزا قبل إجراء عملية الخبيز في الأفران الحارة (٢٠٠ مْ) و أن تترك البيتزا داخل الفرن حتى تسيل الجبنة و يتحول لونها إلى اللون الأحمر الذهبي.





(١) بيتـــــزا مـــارجـــريتـــا

و هي أحد أنواع البيتزات التي تحتوي على جبن الموتزاريلا و الطماطم و الزعتر كمكونات أساسية.

المكونـات

- ½ كيلو من عجينة البيتزا.
- ٥ حبات من ثمار الطماطم.
- ½ ١ كوب من جبن الموتزاريلا (حوالي ¼ كيلو)
- ٢ ملعقة كبيرة زيت زيتون.
- ½ ملعقة صغيرة زعتر.
- ½ كوب من صلصة البيتزا.

الطـــريقة:

١. تقسم عجينة البيتزا إلى ثلاث قطع متساوية.

٢. تفرد العجينة على لوح خشبي أو رخام سبق رشه بقليل من الدقيق و ذلك بإستخدام اليد أولا ثم بإستخدام النشابة حتى سمك ١ سم.

٣. تعد صواني الخبيز التي سبق دهانها دهنا خفيف بالزيت.

٤. تنقل قطع العجينة إلى هذه الصواني و يعاد تشكيلها لتأخذ شكل صواني الخبيز.

٥. يضاف صلصة البيتزا على السطح العلوي من العجينة و تفرد جيدا بواسطة ملعقة.

٦. تفرد قطع ثمار الطماطم على سطح العجينة و التي تم إعدادها عن طريق تقطيعها إلى شرائح رفيعة.

٧. تنثر الجبنة الموتزاريلا فوق شرائح الطماطم و يجمل السطح العلوي بقليل من شرائح الطماطم.

٨. تترك في مكان دافئ لمدة ٥ – ١٠ دقائق للتخمر و ترتفع العجينة قليلا.

٩. يجرى التسوية في فرن حار على درجة حرارة ٢٠٠ مْ لمدة ٢٠ دقيقة حتى تسيل الجبنة و يتحول لون السطح إلى اللون القريب من اللون الأحمر.

١٠. تقدم و هي ساخنة بعد تقطيعها إلى قطع مناسبة.

(٢) بيتـــزا نـــابـــوليتــــان

و المكون الرئيسي لهذه البيتزا هو الأنشوجة و هي من أحد الأطباق المشورة بمدينة نابولي بجنوب إيطاليا و لذا سميت بهذا الأسم.

المكونـــات

- ½ كيلو من عجينة البيتزا.
- ٥ حبات من ثمار الطماطم.
- ½ ١ كوب من جبن الموتزاريلا (حوالي ¼ كيلو).
- ١ علبة أنشوجة (حوالي ٢٠٠ جرام).
- ٣ ملعقة كبيرة زيت زيتون.
- ½ ملعقة صغيرة زعتر.
- ½ كوب من صلصة البيتزا.

الطـــريقة:

١. يجري إعداد ثمار الطماطم الحمراء اللون عن طريق تقطيعها إلى شرائح رفيعة السمك بعد إزالة البذور منها.

٢. تقسم العجينة إلى ثلاث أجزاء أو إلى جزئين تبعا لحجم الصواني المستخدمة في الخبيز.

٣. تعد الصواني حيث يتم دهانها بجزء من زيت الزيتون حيث "توزع الكمية المشار إليها في قاع الصواني".

٤. تفرد العجينة داخل الصواني بإستخدام أصابع اليد حتى تغطى قاع الصينية بسمك قدره نصف سم بحيث تكون أكثر سمكا عند الأطراف.

٥. تفرد كمية من صلصة الطماطم على السطح العلوي للعجينة.

٦. ترص قطع من الطماطم الشرائح على السطح العلوي فوق الصلصة بإستثناء الأطراف و يوزع الجبن بالتساوي على السطح.

٧. يجري تصفية الأنشوجة من الزيت و ترص فوق الجبنة بطريقة متساوية مع نثر كمية الزعتر المطحون فوق الجبنة.

٨. يضاف الكمية الباقية من شرائح الطماطم على السطح.

٩. يصب كمية قليلة من زيت الزيتون على السطح.

١٠. يجري التسوية بفرن حرارته ٢٠٠ مْ لمدة نصف ساعة حتى تسيل الجبنة و يتحول لون السطح إلى اللون الأحمر.

١١. تقدم و هي ساخنة بعد تقطيعها قطع مناسبة.

(٣) بيتـــــزا كـــون أي فونجـــي

و هي من أشهر أنواع البيتزا التي يشتهر بها المطبخ الإيطالي و المكون الأساسي لها هو المشروم "الفطر" و البقدونس و الثوم و الجبن.

المكونــات

- ½ كيلو من عجينة البيتزا.
- ½ كيلو مشروم طازج أو علبة كبيرة من المشروم المعلب.
- ٢ عصير ليمونة.
- ٢ فص ثوم مقطع إلى شرائح رفيعة.
- ١ كوب من جبن الموتزاريلا.
- ١ ملعقة كبيرة بقدونس مفروم ناعم.
- ⅓ كوب من زيت الذرة.
- ملح و فلفل حسب الرغبة.

الطـــريقة:

١. يجري تنظيف المشروم (عش الغراب) الطازج من الأتربة حيث يغسل و يغمر في كمية من الماء المضاف إليها عصير الليمون لعدم أسوداد اللون.

٢. يجري تحمير الثوم في قليل من زيت الذرة حتى يتحول لونه إلى البني و يضاف إليه المشروم و الملح و الفلفل و يقلب على نار هادئة لمدة ١٠ دقائق حتى يتبخر ماءه.

٣. تعد صواني الخبيز بدهانها بقليل من زيت الذرة.

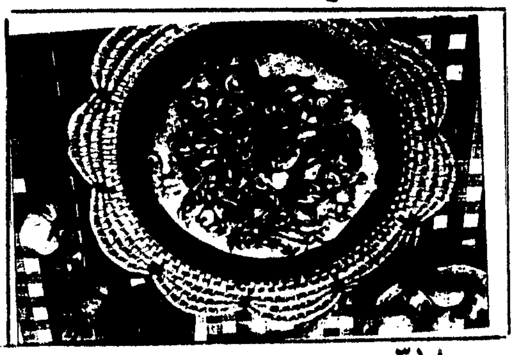
٤. تجزء العجينة البيتزا إلى ثلاث قطع أو قطعتين تبعا لحجم الصواني و تفرد هذه العجينة بأصابع اليد بحيث يكون سمكها في الأطراف أكبر من المنتصف.

٥. يوزع خليط المشروم و الثوم على سطح العجينة بالتساوي مع ترك الأطراف دون أي إضافة.

٦. ينثر فوق هذه الخلطة البقدونس ثم الجبنة بطريقة متجانسة.

٧. يجري الخبيز في فرن درجة حراره ٢٢٠ مْ لمدة ١٥ دقيقة ثم يجري خفض الحرارة إلى ١٨٠ مْ حتى تتم التسوية النهائية و تسال الجبنة و يتحول لونها إلى الأحمر.

٨. تقدم و هي ساخنة بعد تقطيعها إلى قطع مناسبة.



(٤) بيتـــــزا أوليفيـــة بيبيـــرونـي

و أساس مكونات هذه البيتزا هو الزيتون الأسود و الأخضر المحشو و الفلفل الأخضر الحلو و بعض الخضروات الطازجة و المخللة و هي من أحد أنواع البيتزات الأيطالية.

المكونــات

- ½ كيلو من عجينة البيتزا.
- ١ كوب مشروم طازج أو معلب.
- ١ كوب بصل صغير مخلل.
- ٢ قرن من الفلفل الأحمر الحلو المخلل.
- ٣ قرن فلفل أخضر حلو.
- ٣ حبات من قلب الخرشوف المسلوق.
- ١٠ – ١٥ حبة من الزيتون الأخضر المخلل المحشو.
- ١٠ – ١٥ حبة من الزيتون الأسود المخلي من البذور.
- ¼ كيلو من الجبن الموتزاريلا.
- كمية قليلة من زيت الزيتون.

الطـــــريقة:

١. يستخدم هنا صينية تتسع لكل كمية العجينة بحيث يتم فرد العجينة بعد دهان الصينية بكمية من الزيت حتى تكون العجينة ذات سمك حوالي نصف سم في المنتصف و يزداد السمك عند الأطراف.

٢. يجري تقطيع الفلفل الأخضر إلى شرائح طويلة رفيعة و ترص فوق سطح العجينة بحيث تكون خطوط طويلة متقاطعة على هيئة قطع البقلاوة.

٣. يجري توزيع جميع الخضروات المشار إليها في المكونات داخل فراغات هذه التقاطعات بطريقة متجانسة و أيضا يوزع المشروم بنفس الطريقة.

٤. يوزع كمية من زيت الزيتون فوق السطح العلوي للبيتزا مع نثر الجبن بعد ذلك فوق هذا السطح.

٥. يجري خبيز البيتزا في فرن درجة حرارته ٢٢٠ مْ لمدة ٢٠ دقيقة ثم يجري خفض درجة الحرارة ٢٠٠ مْ و تترك البيتزا على هذه الحرارة لمدة ١٠ دقائق حتى تمام التسوية.

٦. تقدم البيتزا و هي ساخنة بعد تقطيعها إلى قطع مناسبة.

(٥) بيتزا كواترو ستاجوني

و أطلق على البيتزا هذا الإسم "كواترو" لأنها تتكون من أربعة أجزاء كل جزء يحتوي على مكون مختلف عن الأخر و المكونات الأساسية للأجزاء الأربعة و هي المشروم – الطماطم – الزيتون الأسود – الجمبري.

المكونات

- ½ كيلو من عجينة البيتزا.
- ١ كوب مشروم طازج أو معلب.
- ٢ كوب زيتون أسود مخلي من البذور مقطع.
- ٢ كوب جمبري المنظف.
- ٢ ثمار طماطم.
- ٤ حبات من البصل المخلل صغير الحجم.
- ¼ كوب من الجبن الموتزاريلا.
- قليل من زيت الزيتون.
- قليل من الزعتر المطحون.
- قليل من الفلفل الأحمر الحلو المخلل.

الطـــــريقة:

١. يجري تحمير الجمبري المنظف نصف تحمير في قليل من الزيت.

٢. يعد المشروم بإجراء تحميرة في الزيت لمدة ١٠ دقائق.

٣. يتم سلق ثمار الطماطم لمدة دقائق لأزالة القشرة الخارجية و تقطع إلى شرائح مع إزالة البذور و تركها داخل مصفاة حتى تجف قليلا من ماء السلق.

٤. يقطع الفلفل الأحمر إلى شرائح رفيعة.

٥. يضاف كمية قليلة من زيت الذرة في صينية الخبيز المستديرة و التي يجب أن تتسع لكل كمية العجينة المستخدمة حيث يفرد العجينة لتغطيه كل قاع الصينية بسمك قدره نصف سم و يزداد هذا السمك عند الأطراف.

٦. يوزع الحشو فوق سطح العجينة بحيث تغطي كل نوع من الحشو ربع الصينية و هذه الأجزاء الأربعة تحتوي الحشو التالي شرائح الطماطم، الجمبري، الزيتون، المشروم.

٧. يوضع في مركز تقاطع هذه الأجزاء الأربعة حبات البصل امخلل.

٨. ينثر شرئح الفلفل الأحمر على السطح و أيضا الزعتر بطريقة متجانسة.

٩. تضاف الجبنة على السطح بطريقة متساوية.

١٠. يجري الخبيز في فرن درجة حرارته ٢٠٠ مْ لمدة نصف ساعة حتى تمام التسوة و إحمرار السطح.

١١. تقدم و هي ساخنة بعد تقطيعها حسب الرغبة.



(٦) بيتزا كون ليه وفا

و هي من أحد الأطباق الإيطالية المشهورة و تتكون مكونتها الأساسية من الطماطم و البيض و الجبن و الزعتر.

المكونات

- ½ كيلو من عجينة البيتزا.
- ٥ حبات من ثمار الطماطم.
- ½ ١ كوب من جبنة الموتزاريلا.
- ½ ملعقة صغيرة زعتر.
- ٣ بيضات.
- ٢ ملعقة كبيرة زيت ذرة.
- ½ ملعقة صغيرة ملح.

الطريقة:

١. تغسل ثمار الطماطم و تغمر في ماء مغلي لمدة ١ دقيقة و هذا بهدف إزالة القشور الخارجية يلي ذلك تقطع ثمار الطماطم إلى حلقات رفيعة مع إزالة البذور.

٢. تعد صينية الخبيز و التي يجب تتسع لكل حجم العجينة و هذا بدهانها بالزيت.

٣. يتم فرد العجينة بالصينية بسمك قدرة نصف سم بحيث تكون العجينة في أطراف الصينية أكثر سمكا من مركزها.

٤. تفرد حلقات الطماطم فوق سطح العجينة ثم تنثر الجبنة و الزعتر فوق سطح الطماطم بطريقة متجانسة.

٥. توزع ملعقتين من زيت الذرة فوق السطح العلوي من البيتزا.

٦. تزج الصينية في فرن حار على درجة حرارة ٢٠٠ مْ لمدة ٢٠ دقيقة حتى يتحول سطح الجبنة إلى اللون الأحمر و تسيل الجبنة.

٧. يتم إخراج الصينية من الفرن و يكسر فوقها البيض في ثلاث أماكن مختلفة و يضاف إليهم الملح.

٨. يعاد خبيز البيتزا في نفس الفرن لمدة ٥ دقائق حتى ينضج البيض.

٩. يتم تقطيعها و هي ساخنة إلى قطع مناسبة و تقدم.



(٧) بيتزا دي تشيبولية

و هي أحد أنواع البيتزات الأيطالية المعروفة و مكونتها الأساسية تتكون من البصل و الثوم و الزيتون و الأنشوجة.

المكونات

- ½ كيلو من عجينة البيتزا.
- ١ كيلو بصل صغير الحجم.
- ¼ كوب زيتون أسود مخلي من البذور.
- ٢ فص ثوم مقطع إلى شرائح رفيعة.
- ½ كوب زيت ذرة.
- ١ علبة من الأنشوجة.
- ١ ملعقة صغيرة زعتر.
- كمية من الملح و الكمون أو البهارات حسب الرغبة.
- ½ كوب من الجبن الموتزاريلا.

الطـــــريقة:

١. يتم تقشير البصل و يقطع في صورة شرائح دائرية رقيقة و يجري تحميرة في زيت الذرة على درجة حرارة منخفضة لمدة ١٠ دقائق.

٢. يضاف إلى البصل في نفس وعاء التحمير الثوم و الزعتر و الملح و يترك على نار هادئة حتى يتحول اللون إلى البني الم مر.

٣. تعد صينية الخبيز المستطيلة عن طريق دهانها بقليل من الزيت.

٤. تفرد العجينة في الصينية بإستخدام أصابع اليد حيث يكون سمكها حوالي ١ سم و حتى تغطي العجينة كل الصينية.

٥. تخبز العجينة أولا في فرن درجة حرارته ٢٢٠مْ لمدة ١٠دقائق ثم تخفض درجة الحرارة إلى ٢٠٠مْ و يستمر في الخبيز ١٠ دقائق أخرى.

٦. يضاف إلى سطح العجينة المخبوزة الجبنة و خليط البصل و الثوم المحمر بحيث يغطي السطح تماما.

٧. يجري رص قطع الأنشوجة على سطح هذا الخليط بحيث تكون خطوط متقاطعة في شكل مربعات و يوضع في مركز كل مربع الزيتون الأسود.

٨. تزج الصينية في فرن حار مرة أخرى لمدة ١٠ دقائق و حتى النضج و ينثر على سطحها البهارات لحظة إخراجها من الفرن.

٩. تقدم و هي ساخنة بعد تقطيعها قطع مناسبة.

(٨) بيتـــــزا الجمبـــــري

و المحتويات الأساسية لهذه البيتزا الجمبري و البيض و المستطردة و الزيتون و بعض الخضروات.

المكونـــات

- ½ كيلو من عجينة بيتزا نصف دسمة.
- ١ كيلو جمبري.
- ٤ حبات من ثمار الطماطم الصلبة الصغيرة الحمراء.
- ٢ بيضة مسلوقة.
- ٢ ملعقة كبيرو زبدة.
- ١ ملعقة كبيرة مستطردة.
- ½ كوب زيتون أسود أو أخضر مخلي مقطع أنصاف.
- ٢ ثمرة فلفل رومي حلو.
- ١ ملعقة كبيرة كرفس مقطع.
- ١ بصلة كبيرة مقطعة إلى شرائح رقيقة.
- ٢ ملعقة كبيرة عصير ليمون.
- ملح و فلفل.

الطـــــريقة:

١. يجري غسيل الجمبري و يقشر مع نزع الرأس و يصفى من الماء و ينقل إلى وعاء ثم يضاف إليه عصير الليمون و شرائح البصل و يقلب جيدا ثم يضاف المستطردة و الكرفس و يتبل جميعا بالملح و الفلفل و يترك في الوعاء لمدة ½ ساعة.

٢. تغمر ثمار الطماطم في ماء ساخن بهدف إزالة القشرة الخارجية ثم تقطع إلى حلقات رفيعة و تتبل بالملح و الفلفل و تنقل إلى مصفاة للتخلص من الماء الزائد، يضاف إليها الفلفل الأخضر بعد تقطيعيه إلى شرائح رفيعة و إزالة البذور منه.

٣. يعد البيض المسلوق عن طرق تقطيعه إلى حلقات مع تتبله بالملح و الفلفل.

٤. تجهز صينية الخبيز بدهانها بقليل من الزيت و يتم فرد العجينة بها بحيث تكون سمك قدره ١ سم.

٥. يرص الجمبري فوق سطح العجينة و يجمل السطح بتوزيع شرائح الطماطم و حلقات البيض و الزيتون مع إضافة قليل من الزبدة السائلة على السطح.

٦. يجري الخبيز في فرن حار درجة حررته ٢٠٠ مْ لمدة تتراوح ما بين ٢٥ – ٣٠ دقيقة حتى تنضج تماما.

٧. تقدم و هي ساخنة بعد تقطيعها قطع مناسبة.

(٩) بيتزا الجبن الرومي

و المحتويات الأساسية الجبن الرومي و الزيتون الأسود.

المكونات

- ½ كيلو من عجينة بيتزا نصف دسمة أو سريعة التحضير.
- ½ كوب زيتون الأسود المخلي من البذور مقطع.
- ١ كوب جبن رومي مبشور.
- ١ ملعقة كبيرو زبدة.
- ١ قرن فلفل رومي.
- ١ ملعقة صغيرة زعتر.
- ½ كوب من صلصلة البيتزا.

الطريقة:

١. يجري إعداد الخلطة عن طريق إضافة الزبدة و الزعتر إلى الجبن الرومي المبشور و يخلط جيدا.

٢. يتم غسيل قرن الفلفل و يزال منه البذور و يقطع إلى شرائح رفيعة.

٣. يجري إعداد صينية الخبيز حيث تدهن بقليل من السمن أو زيت الزيتون أو زيت الذرة.

٤. يتم فرد العجينة في الصينية بسمك يتراوح ما بين نصف إلى واحد سم بحيث تكون العجينة عند الأطراف أكثر سمكا.

٥. تصب صلصة البيتزا على سطح العجينة.

٦. تفرد خلطة الجبنة و الفلفل و الزعتر فوق طبقة صلصة البيتزا و تجمل بالزيتون الأسود و الفلفل الرومي.

٧. يجري الخبيز في فرن حار على درجة حرارته ٢٠٠ مْ لمدة ٢٠ – ٣٠ دقيقة أو حتى تمام النضج.

٨. تقدم و هي ساخنة بعد تقطيعها إلى قطع مناسبة.



(١٠) بيتـــــزا اللحـــم المفـــروم

و المكون الرئيسي لهذه البيتزا هو اللحم المفروم المخلوط بالبصل و البقدونس و الشبت.

المكونــات

- ½ كيلو من عجينة البيتزا غير الدسمة أو الدسمة أو المصنوعة بإضافة مسحوق الخبيز.
- ½ كيلو لحم بقري أحمر مفروم خالي من الدهن.
- ٢ حبة من ثمار الطماطم الحمراء الصلبة.
- ٢ قرن من الفلفل الرومي.
- ٢ ملعقة كبيرة جبن موتزاريلا أو رومي مبشور.
- ٢ ملعقة كبيرة بقدونس مقطع.
- ٢ ملعقة كبيرة شبت مقطع.
- ١ ملعقة كبيرة بصل مبشور.
- قليل من الملح – الفلفل – البهارات.

الطريقة:

١. يجري تتبيل اللحم المفروم بالملح و الفلفل و البهارات ثم يضاف إليه البصل المبشور و البقدونس و الشبت و يخلط جيدا.

٢. تغمر ثمار الطماطم في ماء ساخن بهدف إزالة القشرة الخارجية و تقطع إلى شرائح رفيعة مع إزالة البذور و تنقل إلى مصفاه مع إضافة قليل من الملح للتخلص من الماء الزائد.

٣. يجري إعداد الفلفل بإزالة البذور و تقطيعه إلى شرائح رفيعة.

٤. يجري فرد العجينة في صينية سبق دهانها بقليل من السمن أو زيت الذرة بحيث يكون سمكها حوالي ١ سم، يزداد السمك عند الأطراف.

٥. يجري فرد خلطة اللحم المفروم على سطح العجينة بطريقة متجانسة و يوزع فوقها شرائح الفلفل و الطماطم و يتم نثر الجبنة على الطبقة العلوية.

٦. تخبز في فرن درجة حرارته ٢٠٠ مْ لمدة نصف ساعة حتى تمام النضج.

٧. تقطع البيتزا إلى قطع مناسبة و تقدم و هي ساخنة.

(١١) بيتـــــــزا المشــــــروم (الفطـــر)

و المكون الأساسي لهذه البيتزا هو المشروم و الجبنة الموتزاريلا.

المكونـــات

- ½ كيلو من عجينة البيتزا غير الدسمة.
- ½ كيلو مشروم طازج أو علبة كبيرة من المشروم.
- ٢ قرن من الفلفل الرومي.
- ١ كوب من الجبن الموزاريلا.
- ٢ ثمرة طماطم حمراء صلبة.
- ½ كوب زيتون أسود مخلي من البذور مقطع.
- ٦ ملاعق زيت زيتون أو زيت ذرة.
- قليل من الملح و الفلفل.
- ½ كوب صلصة بيتزا.

الطـــــريقة:

١. يجري إعداد المشروم عن طريق غسيله جيدا ثم يقطع إلى شرائح رفيعة و يحمر في قليل من الزيت مع إضافة كمية من الملح.

٢. يجري تقطع الفلفل إلى شرائح رفيعة مع إزالة البذور و يحمر أيضا في قليل من الزيت.

٣. تغسل ثمار الطماطم و تغمر في ماء ساخن لإزالة القشور و تقطع إلى شرائح رفيعة مع إزالة البذور.

٤. يتم إعداد صينية الخبيز التي سبق دهانها بقليل من الزيت حيث تفرد بها العجينة بسمك قدره من ½ إلى ١ سم بحيث تكون أطراف الصينية تحتوي على سمك أكبر من العجينة.

٥. تفرد صلصة البيتزا على سطح العجينة و يجري توزيع كل من المشروم و الفلفل المحمر بطريقة متجانسة.

٦. تنثر الجبنة الموتزاريلا على السطح العلوي لهذه المكونات و تجمل بإضافة شرائح الطماطم و قطع الزيتون الأسود.

٧. يجري الخبيز في فرن درجة حرارته من ١٨٠ – ٢٠٠ مْ لمدة ٢٠ دقيقة و حتى حدوث إسالة للجبنة و تمام نضج العجينة.

٨. تقدم و هي ساخنة بعد تقطيعها إلى قطع مناسبة.



(١٢) بيتـــزا الكـــاري

و أساس المكونات عبارة عن لحم مفروم ناضج مضاف إليه ملعقة صغيرة من مسحوق الكاري قبل تمام نضج اللحم بالإضافة إلى ملعقة كبيرة عصير ليمون..

المكونـات

- ½ كيلو من عجينة البيتزا نصف الدسمة أو المصنوعة بإستخدام مسحوق الخبيز.
- ½ كيلو لحم بقري أحمر مفروم.
- ٣ ملعقة كبيرة بصل مقطع في صورة حلقات.
- ٢ فص ثوم مقطع شرائح.
- ٢ ثمرة طماطم حمراء صلبة.
- ½ كوب زيتون أسود أو أخضر مخلي من البذور مقطع.
- ١ كوب عصير طماطم.
- ٣ ملعقة كبيرة سمن أو زيت ذرة.
- ٢ قرن فلفل رومي.
- ١ ملعقة صغيرة مسحوق كاري.
- ملح – فلفل – بهارات.

الطـــــريقة:

١. يتبل اللحم المفروم بالملح و الفلفل و البهارات و يضاف إليه البصل و ترفع على نار هادئة مع التقليب حتى يتبخر ماءها ثم يضاف ملعقة واحدة من السمن أو الزيت مع الإستمرار في التقليب حتى قبل تمام النضج يضاف إليه الكاري.

٢. يجري تحمير الثوم في ملعقة سمن حتى يحمر لونه ثم يضاف إليه عصير الطماطم مع الإستمرار في التسخين حتى يتحول القوام إلى قوام سميك و يترك حتى يبرد.

٣. تغمر ثمار الطماطم في ماء ساخن بهدف إزالة القشور ثم تقطع إلى شرائح رفيعة مع التخلص من البذور و تنقل في مصفاه مع إضافة قليل من الملح لإزالة بقايا الماء.

٤. يغسل الفلفل و يقطع إلى شرائح رفيعة مع إزالة البذور.

٥. يتم فرد العجينة في صينية مدهونة بقليل من الزيت بسمك قدره ½ إلى ١ سم بحيث تكون الأطراف أكثر سمكا من المنتصف.

٦. يفرد على سطح العجينة صلصة الطماطم و الثوم و توزع جيدا ثم يضاف اللحم المفروم الذي سبق إعدادة.

٧. يجمل السطح بإضافة شرائح الفلفل و الطماطم و قطع الزيتون.

٨. يتم الخبيز في فرن متوسط الحرارة ١٨٠مْ لمدة ٢٠ دقيقة.

٩. تقدم و هي ساخنة بعد تقطيعها قطع مناسبة.

(١٣) بيتـــــزا اللانشــــــــون

و أساس المكونات هو اللانشون و الجبنة الشيدر.

المكونـــات

- ½ كيلو من عجينة البيتزا نصف الدسمة أو المصنوعة بإستخدام مسحوق الخبيز أو سريعة التحضير.
- ½ كيلو لانشون.
- ١ كوب جبنة شيدر.
- ٣ بيضة مسلوقة.
- ٤ ثمرة طماطم حمراء صلبة.
- ½ كوب زيتون أسود مخلي من البذور مقطع.
- ١ ملعقة كبيرة بقدونس مفروم.
- ١ ملعقة كبيرة زيت ذرة.
- ملح و فلفل.

الطـــريقة:

١. يتم إعداد اللانشون بإزالة الأطراف الخارجية و تقطيعه إلى شرائح رفيعة و أيضا يجري تحضير الجبنة الشيدر التي تقطع في صورة شرائح رفيعة.

٢. يقطع البيض المسلوق إلى حلقات و يتبل بالملح و الفلفل.

٣. تزال قشور ثمار الطماطم يغمرها في ماء ساخن و تقطع إلى شرائح و يضاف إليها قليل من الملح و تنقل إلى مصفاه للتخلص من الماء الزائد بها مع التخلص من البذور.

٤. يجري إعداد صينية الخبيز بدهانها بواسطةملعقة من زيت الذرة حيث تفرد العجينة بسمك قدره واحد سم مع جعل الأطراف أكثر سمكا.

٥. ترص شرائح اللانشون على سطح العجينة و يوضع فوقها حلقات البيض و شرائح الطماطم و ينثر البقدونس بطريقة متجانسة.

٦. يتم توزيع شرائح الجبنة الشيدر على السح العلوي للبيتزا و تجمل يقطع الزيتون الأسود.

٧. يتم الخبيز في فرن حار درجة حرارته ٢٠٠ مْ لمد ٢٠ – ٣٠ دقيقة و حتى تمام النضج و إسالة الجبنة.

٨. تقطع إلى قطع مناسبة و تقدم و هي ساخنة.

(١٤) بيتزا كالزوني

و أساس صناعة هذا النوع من البيتزا هو وجود البسطرمة و الجبنة الرومي أو الموتزاريلا و البيض.

المكونات

- ½ كيلو من عجينة البيتزا نصف الدسمة أو دسمة ذات طبقات رفيعة أو سريعة التحضير.
- ¼ كيلو بسطرمة.
- ٣ بيضة مسلوقة.
- ٣ ثمرة طماطم حمراء صلبة.
- ½ كوب زيتون أسود مخلي من البذور مقطع.
- ١ ملعقة كبيرة زيت زيتون.
- ٢ ثمرة فلفل رومي.
- ٤ ملاعق كبيرة جبنة رومي أو موتزاريلا.
- ¼ كوب صلصة بيتزا.
- ملح و فلفل.

الطـــريقة:

١. يجري إزالة الأطراف الخارجية للبسطرمة و تقطع قطع صغيرة.

٢. يقطع البيض المسلوق إلى حلقات و يتبل بالفلفل و الملح.

٣. يغسل الفلفل و يقطع إلى شرائح رفيعة بعد إزالة البذور.

٤. تغمر ثمار الطماطم في ماء ساخن بهدف إزالة القشرة الخارجية و تقطع إلى شرائح رفيعة و يضاف إليها قليل من الملح و تنقل إلى مصفاه لإزالة الماء الزائد.

٥. تعد صواني الخبيز الذي سبق دهانها بقليل من الزيت و يتم فرد العجينة بالصينية بحيث تكون سمكها نصف سم أو تشكل العجينة على هيئة دوائر صغيرة ذات قطر من ٣ – ٤ سم.

٦. يضاف صلصة البيتزا على سطح العجينة و توزع جيدا يلي ذلك إضافة قطع البسطرمة ثم حلقات البيض و يجمل السطح بإضافة شرائح الطماطم و الفلفل و الزيتون الأسود.

٧. تنثر الجبنة على السطح العلوي بطريقة متجانسة.

٨. يجري الخبيز في فرن درجة حرارته ٢٠٠ مْ لمدة ٢٠ – ٣٠ دقيقة و حتى تمام النضج.

٩. تقدم و هي ساخنة في صورة قطع مناسبة أو في صورة دوائر جاهزة.

(١٥) بيتـــــزا السجـــــق

و أساس مكونات هذه البيتزا هو السجق و الجبنة الرومي أو الموتزاريلا.

المكونـــات

- ½ كيلو من عجينة البيتزا نصف الدسمة.
- ½ كيلو سجق.
- ٣ ثمرة طماطم حمراء صلبة.
- ٢ ملعقة من صلصة البيتزا.
- ١٠ حبات زيتون أسود مخلي من البذور مقطع.
- ١ ملعقة كبيرة زيت ذرة.
- ٢ ثمرة فلفل رومي.
- ٤ ملاعق كبيرة جبنة رومي أو موتزاريلا.
- قليل من الملح.

الطـــــريقة:

١. يجري إعداد السجق بتقطيعه إلى قطع ذات أطوال ٢ سم تقريبا.

٢. يزال قشور ثمار الطماطم بغمرة في ماء ساخن ثم يقطع إلى شرائح رفيعة و يضاف إليه قليل من الملح و ينقل إلى مصفاه لإزالة الماء الزائد.

٣. تقطع ثمار الفلفل إلى شرائح صغيرة بعد إزالة البذور منها.

٤. تفرد العجينة بسمك ١ سم في صينية سبق دهانها بالزيت بحيث تكون الأطراف أكثر سمكا من المركز.

٥. تفرد صلصة البيتزا على سطح العجينة بحيث تكون طبقة رقيقة و يتم توزيع قطع السجق بطريقة متجانسة على هذا السطح.

٦. يجمل السطح بإضافة شرائح الطماطم و الفلفل و قطع الزيتون الأسود.

٧. تنثر الجبنة على السطح العلوي لهذه المكونات.

٨. يجري الخبيز في فرن درجة حرارته ٢٠٠مْ لمدة ٢٠ – ٣٠ دقيقة و حتى تمام النضج.

٩. تقدم البيتزا و هي ساخنة بعد تقطيعها في أشكال مناسبة.



(١٦) بيتـــــزا الجبـــن الأبيـــض

يعتبر الجبن الأبيض هي المكون الأساسي لهذا النوع من البيتزا و الذي يضاف إليه النعناع و الزعتر و البقدونس.

المكونـــات

- ½ كيلو من عجينة البيتزا نصف الدسمة أو غير دسمة.
- ¼ كيلو جبن أبيض.
- ٢ بيضة مسلوقة.
- ٢ ثمرة طماطم حمراء صلبة.
- ½ كوب زيتون أسود مخلي من البذور مقطع.
- ١ ملعقة صغيرة نعناع جاف.
- ١ ملعقة صغيرة زعتر.
- ١ ملعقة كبيرة بقدونس مفروم.
- ٢ ملعقة كبيرة سمن.
- ٢ ملعقة كبيرة صلصة الطماطم.
- ١ فص ثوم مفروم.
- ملح و فلفل.

الطـــــريقة:

١. يجري إعداد خلطة الجبنة حيث يضاف إليها النعناع الجاف و الزعتر و البقدونس و الثوم المفروم و البقدونس و تهرس ثم يضاف إليها عصير الطماطم.

٢. يجري غمر ثمار الطماطم في ماء ساخن لإزالة القشور ثم تقطع إلى شرائح رفيعة و تتبل بالملح و تنقل إلى مصفاة لإزالة الماء الزائد مع التخلص من البذور.

٣. يقطع البيض المسلوق إلى شرائح رفيعة و يتبل بالملح و الفلفل.

٤. تعد صواني الخبيز التي سبق دهانها تقليل من السمن و تفرد به العجينة على هيئة أقراص ذات قطر ٣ سم.

٥. تفرد خلطة الجبنة التي تم إعداد على سطح العجينة و تجمل بإضافة شرائح الطماطم و الزيتون الأسود.

٦. ينثر ١ ملعقة سمن سائلة على سطح البيتزا.

٧. يجري الخبيز في فرن درجة حرارته ١٨٠مْ لمدة ٢٠ – ٣٠ دقيقة أو حتى تمام النضج.

٨. يجري تقديم البيتزا و هي ساخنة بعد تقطيعها في صورة قطع مناسبة.

(١٧) بيتـــــزا اللحــــم بالخضــــروات

أساس مكونات هذه البيتزا هو اللحم المفروم الذي سبق أنضاجه مضاف إليه قطع من الجزر و البسلة المسلوقة بالإضافة إلى الجبنة الرومي أو الموتزاريلا.

المكونـــات

- ½ كيلو من عجينة البيتزا غير الدسمة أو نصف دسمة أو التي سوف تشكل في صورة طبقات.
- ½ كيلو لحم بقري أحمر أجرى إنضاجة.
- ½ كوب بسلة مسلوقة.
- ½ كوب جزر مقطع مكعبات مسلوق.
- ٢ ملعقة صلصة طماطم.
- ١ ثمرة فلفل رومي.
- ٢ ثمرة طماطم حمراء صلبة.
- ١٠ حبات زيتون أسود مخلي من البذور مقطع.
- ١ ملعقة كبيرة زيت ذرة.
- ١ ملعقة صغيرة بقدونس مفروم.
- ١ ملعقة صغيرة شبت مفروم.
- ٣ ملاعق كبيرة جبنة رومي مبشورة أو موتزاريلا.
- ٢ بيضة مسلوقة.
- ملح و فلفل – بهارات.

الطـــــريقة:

١. يتم إعداد اللحم بتتبيله بالملح و الفلفل و البهارات و يضاف إليه البصل المبشور و البقدونس و الشبت و يخلط جيدا و يرفع على نار هادئة حتى تبخر الماء ثم يضاف ١ ملعقة سمن مع الإستمرار في التقليب حتى النضج.

٢. تزال قشور ثمار الطماطم بغمرها في ماء ساخن و تقطع شرائح رفيعة و تنقل إلى مصفاه بعد إضافة قليل من المح للتخلص من الماء الزائد.

٣. يقشر البيض المسلوق و يقطع إلى حلقات و يتبل بالفلفل و الملح.

٤. يغسل الفلفل و يقطع إلى شرائح رفيعة بعد إزالة البذور.

٥. يضاف البسلة و الجزر المسلوقين إلى اللحم المفروم الناضج و يقلب مع إضافة صلصة الطماطم و نصف كمية شرائح الفلفل.

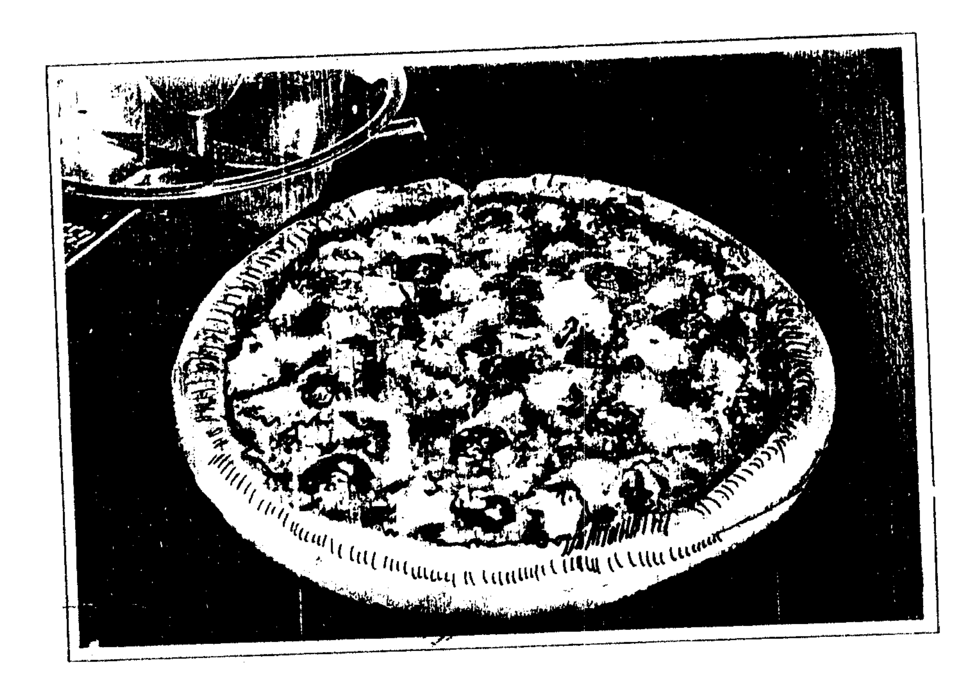
٦. تفرد العجينة في صينية سبق دهانها بالزيت بسمك قدرة ١ سم.

٧. توضع كل كمية خليط اللحم و البسلة و الجزر على السطح لتكون طبقة سميكة متجانسة و يجمل بشرائح الطماطم و الفلفل و حلقات البيض و الزيتون الأسود.

٨. ينثر الجبنة مع السطح العلوي لهذه الخلطة.

٩. يجري الخبيز في فرن حار درجة حرارته ٢٠٠ مْ لمدة نصف ساعة و حتى تمام النضج.

١٠. تقطع و تقدم البيتزا و هي ساخنة.



(١٨) بيتـــــزا التـــونـــة

و أساس مكونات هذه البيتزا هي التونة و الجبنة الموتزاريلا.

المكونـات

- ½ كيلو من عجينة البيتزا نصف الدسمة أو غير دسمة
- ١ علبة تونة كبيرة مهروسة.
- ½ كوب صلصة بيتزا.
- ٢ ثمرة طماطم حمراء صلبة.
- ٢ ثمرة فلفل رومي.
- ٢ ملعقة كبيرة زيت ذرة أو زيتون.
- ½ ١ كوب جبنة موتزاريلا.
- ٢ ثمرة طماطم حمراء صلبة.

الطـــريقة:

١. تعد التونة عن طريق التخلص من الزيت الموجود بالعلبة و تهرس.

٢. يقطع ثمار الفلفل إلى شرائح رفيعة بعد إزالة البذور و يحمر في قليل من الزيت لمدة دقيقة واحدة.

٣. تغمر ثمار الطماطم في ماء ساخن لإزالة القشرة و تقطع إلى شرائح و تزال منها البذور و تنقل إلى مصفاه لإزالة الماء الزائد بعد إضافة قليل من الملح.

٤. تعد صينية الخبيز بدهانها بالزيت.

٥. تفرد العجينة بالصينية بسمك قدره ½ سم بحيث تكون الأطراف أكثر سمكا من المركز.

٦. يتم توزيع و فرد صلصة البيتزا على كل سطح العجينة.

٧. توزع التونة فوق طبقة الصلصة بطريقة متجانسة.

٨. تنثر الجبنة على هذا السطح فوق التونة و يجمل السطح بإضافة شرائح الطماطم و الفلفل و أنصاف الزيتون الأسود.

٩. يتم الخبيز في فرن درجة حرارته ٢٠٠ مْ لمدة ٢٠ – ٣٠ دقيقة أو حتى تمام الإنضاج.

١٠. تقدم البيتزا و هي ساخنة بعد إعدادها في صورة قطع مناسبة.



(١٩) بيتـــــــزا الخضـــــــروات

و أساس مكونات هذا النوع من البيتزا هو وجود العديد من الخضروات مثل البصل – الكوسة – الجزر – الفلفل الرومي بجانب الجبنة الموتزاريلا.

المكونـــات

- ½ كيلو من عجينة البيتزا نصف الدسمة أو دسمة ذات ملمس ناعم.
- ½ كوب صلصة بيتزا.
- ½ كوب كوسة مسلوقة مقطع دوائر.
- ½ كوب جزر مسلوق مقطع مكعبات.
- ١ بصلة كبيرة.
- ٢ ثمرة فلفل رومي.
- ½ كوب زيتون منزوع النوي مقطع.
- ٢ ثمرة طماطم حمراء صلبة.
- ½ كوب جبنة موتزاريلا.
- ¼ كوب زيت زيتون أو زيت ذرة.
- ملح و فلفل.

الطريقة:

١. يجري تقشير الكوسة و تقطع إلى حلقات و تسلق نصف سلق.

٢. يقشر الجزر و يقطع في صورة مكعبات و يسلق سلقا كاملا.

٣. تعد ثمار الفلفل بقطعيها إلى شرائح رفيعة و تزال منها البذور.

٤. تقطع البصلة إلى شرائح رفيعة و تخلط مع شرائح الفلفل و الملح و الفلفل و يجري تسويتها في الزيت.

٥. تزال القشور من ثمار الطماطم بغمرها في ماء ساخن و تقطع في صورة شرائح رفيعة مع إزالة البذور و تتبل بالملح و تنقل إلى مصفاه لإزالة الماء الزائد.

٦. يخلط كل من الجزر و الكوسة المسلوقين و يجري تسويتهم تسوية خفيفة في قليل من الزيت.

٧. تستخدم صينية سبق دهانها بقليل من الزيت حيث تفرد العجينة بسمك ١ سم و يضاف إلى السطح صلصة البيتزا و التي تفرد جيدا.

٨. يضاف إلى السطح خليط الكوسة و الجزر ثم يخلط الفلفل و البصل و يوزع بطريقة متجانسة.

٩. ينثر على السطح الجبنة الموتزاريلا و تجمل بشرائح الطماطم و الزيت الأسود.

١٠. يجري الخبيز في فرن حار درجة حرارته ٢٠٠ مْ لمدة ٢٠ – ٣٠ دقيقة حتى تمام النضج.

١١. تقدم و هي ساخنة بعد تقطيعها قطع مناسبة.





المـــراجـــع

١. بيير أيبير، فلوران بيزارو (١٩٩٠). دليل صناعة الخبز و الحلويات الغربية – مكتبة دار الشعب – الرياض – المملكة العربية السعودية.

٢. تفيدة مرتضى (١٩٩٥). البيتزا و الخبز الفاخر – مكتبة درا الشعب – الرياض المملكة العربية السعودية.

٣. عبد الهادي علبه (١٩٩٢). موسوعة الطبخ المصور، الكعك و المخبوزات – ط١ – مكتبة لبنان ناشرون – لبنان.

٤. عديلة عزيز حسن (١٩٩١). دليل الأسرة في المطبخ الحديث أشهى الأطباق الحاذقة – مطابع الأهرام – القاهرة.

٥. ماجدة عبد المنعم (١٩٨٢). حلويات الشرق – دار المعارف – مصر.

٦. محاسن عبد اللطيف (١٩٩٤). أطباق الولائم و الحفلات – المركز العربي للنشر و التوزيع – القاهرة.

٧. محمد ممتاز الجندي (١٩٦٤). الصناعات الزراعية – ط١ – مكتبة الأنجلو المصرية – القاهرة.

٨. موسوعة الطبخ (١٩٩٥). المطبخ الأوروبي الثالث – الأخصائيون في عالم الغذاء – الشركة الشرقية للمطبوعات – لبنان.



المحتويات